

RUOKAPALVELUTUOTTAJIEN AJATUKSIA TUOTEKEHITYKSESTÄ

Luomuruoan kilpailukyvyn kehittäminen

Maria Katarina Kohonen

Opinnäytetyö
Maaliskuu 2012

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala



JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU
JAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tekijä(t) KOHONEN, Maria Katarina	Julkaisun laji Opinnäytetyö	Päivämäärä 19.03.2012
	Sivumäärä 44	Julkaisun kieli suomi
	Luottamuksellisuus () saakka	Verkojulkaisulupa myönnetty (X)
Työn nimi RUOKAPALVELUTUOTTAJIEN AJATUKSIA TUOTEKEHITYKSESTÄ Luumuruoan kilpailukyyn kehittäminen		
Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja VÄISÄNEN, Karoliina		
Toimeksiantaja VÄISÄNEN, Hanna-Maija		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyössä selvitettiin, millaisille luomuruokatuotteille on kysyntää jyvaskyläläisissä julkisen sektorin ammattikeittiöissä. Tutkimuksessa etsittiin vastauksia tuotteisiin, pakkaukseen, tilaamiseen ja määriin liittyvissä kysymyksissä. Tutkimus kartoitti luomuruoan käyttöä ammattikeittiöissä ja sen käyttöön liittyviä esteitä ja haittoja. Opinnäytetyön näkökulmana oli keski-suomalaisen luomun kilpailukyyn kehittäminen. Työ tehtiin toimeksiantona Ruralia-instituutin Maukas: Maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille – hankkeelle.</p> <p>Opinnäytetyön tutkimus toteutettiin marraskuun 2011 aikana kontrolloituna kyselynä kahdelle jyvaskyläläiselle julkisen sektorin ruokapalveluiden tuottajalle. Tutkimuksen kyselylomake oli Maukas-hankkeen kehittelemä, mutta sen kysymyksiä rajattiin vastamaan luomua tutkimuksen näkökulman mukaisesti.</p> <p>Jyvaskyläiset julkisen sektorin ammattikeittiöt eivät käyttäneet luomua. Luomua pidettiin liian kalliina ja sen konkreettisia hyötyjä liian vähäisinä. Nykyistä tuotevalikoimaa pidettiin joissain tuoteryhmissä kattavana, mutta erikoisruokavalioihin toivottiin lisää vaihtoehtoja. Uusista tuotteista nousi esiin käsittelyasteen tärkeys. Tuotteiden tulee olla heti käytettävissä ruokatuotantoprosessissa. Toiveena olivat esimerkiksi kuoritut ja paloitetut vihannekset ja juurekset sekä peratut tuoreet marjat. Myös kalavalikoimaan toivottiin vaihtelua. Tutkimuksessa kävi ilmi, että lähellä tuotettu ruoka kiinnosti luomua enemmän. Tiedonvälitys ja verkostojen kehittäminen ovat tärkeitä tekijöitä parannettaessa Keski-Suomen luomun kilpailukykyä.</p> <p>Tutkimuksen tulokset ovat hyödynnettävissä uusia luomuruokatuotteita kehitettäessä, ja olemassa olevien tuotteiden ominaisuuksia parannettaessa. Jatkotutkimusaiheena markkinatutkimuksen jatkaminen alueen ammattikeittiöissä on suositeltavaa lisäkysynnän määrittämiseksi.</p>		
Avainsanat (asiasanat)		
Luomu, luomuruoka, tuotekehitys, ammattikeittiö, lähiruoka		
Muut tiedot		



Author(s) KOHONEN, Maria Katarina	Type of publication Bachelor's Thesis	Date 19032012
	Pages 44	Language Finnish
	Confidential () Until	Permission for web publication (X)
Title IDEAS OF FOOD SERVICE PROVIDERS ON PRODUCT DEVELOPMENT Developing the competitiveness of Organic food products		
Degree Programme Degree Programme in Service Management		
Tutor VÄISÄNEN, Karoliina		
Assigned by VÄISÄNEN, Hanna-Maija		
<p>Abstract</p> <p>The purpose of the thesis was to find out what kind of organic food products were needed in the public food service providers in Jyväskylä. The research sought answers to questions concerning the products, packaging, ordering procedures and quantities. The current use of organic food products in institutional kitchens were also studied. The point of view of the thesis was to develop the competitiveness of organic food in Central Finland. The thesis was commissioned by the project called Maukas: maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille ("Tasty: regional organic and near-grown food in cooperation for institutional kitchens")</p> <p>The study was carried out during November in 2011 as a controlled survey among two major food service providers in the area of Jyväskylä. The survey was composed by the project Maukas but the questions were narrowed down to respond the point of view of the thesis, organic food products.</p> <p>The public food service providers did not use organic food products because they were considered to be too expensive and the benefits in using them were seen too few. The results of the study indicated that a wider selection of gluten-free, vegetarian and fish products were wished. In developing a new product, its readiness to food production process was considered vital. Vegetables and berries should be processed in the way they would be ready for consumption. The research showed that the institutional kitchens found near-grown food more appealing than organic products. In order to enhance the competitiveness of organic food products, the development of networks and communication channels is essential.</p> <p>The results of the study can be utilized in developing new organic food products and in enhancing the quality of the existing ones. In the further studies the continuation of the market research is necessary to define the exact demand.</p>		
Keywords Organic food, food service, research and development, near-grown		
Miscellaneous		

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	3
2 LUONNONMUKAISUUDELLA KOHTI KESTÄVÄÄ MAAPALLOA	5
2.1 Suomi kestävä kehityksen kärkimaaksi?	6
2.2 Luomu käsitteenä	7
2.3 Merkit takaavat alkuperän	9
3 LUOMUMARKKINOILLE VANKEMPAA YHTEISTOIMINTAA	10
3.1 Luomua yhä useammassa suomalaisessa ostoskorissa	11
3.2 Luomu käy kaupaksi isoissa marketeissa	12
4 LUOMUTUOTANTO KASVUSSA	14
4.1 Luomutilojen koko kasvaa	14
4.2 Keski-suomalainen luomu pienimuotoista, mutta hyvinvoivaa	15
5 LUOMUN TUNNUSTAMATTOMAT YLIVOIMATEKIJÄT	17
5.1 Luomukritiikki	17
5.2 Ylivoimatekijöiden esittely	19
5.3 Luomumarkkinoiden haasteet	21
5.4 Luomu osana vastuullista kuluttamista	22
6 MAUKAS SELVITTÄÄ AMMATTIKEITTIÖIDEN TUOTETARPEET	22
7 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS	24
7.1 Tutkimusongelma	24
7.2 Laadullinen lähestymistapa	24
7.3 Kyselylomake ja kontrolloitu kysely	24
7.4 Toteutus	25
7.5 Aineiston analyysi	26
7.6 Tutkimuksen reliäabelius ja validius	26
7.7 Tutkimuskohteet	27
8 TULOKSET	27

	2
8.1 Erityisruokavaliot uusien tuotetoiveiden taustalla	27
8.2 Kohti kevyempää pakkausta	28
8.3 Sesonkituotteita valmiiksi käsiteltyinä	29
8.4 Luomu- ja lähiruoan käytön esteet	30
9 JOHTOPÄÄTÖKSET	31
10 POHDINTA	33
LIITE: KYSELYLOMAKE	40

1 JOHDANTO

Luomu on ilmiönä kiehtova. Sen suosio on kasvanut merkittävästi viimevuosina. Nykymuotoinen ruoantuotanto, muun muassa siihen liittyvät ongelmat ja ekologisuus ovat puhututtaneet niin yksityisiä kuluttajia kuin julkisia päätöksentekijöitä. Ruokaskandaalit ja ympäristökatastrofit ovat lisänneet keskustelua vaihtoehtoisen ruoantuotannon mahdollisuuksista. Yksityisistä kotitalouksista yhä useampi valitsee luomua, ja vastuullisuuden ja kestävän kehityksen suuntaukset tekevät luomua näkyvämmäksi myös yrityksissä. Luonnonmukainen ruoantuotanto on ekologisesti ja eettisesti kestävä ja paikallistaloutta elvyttävää. Silti kansainvälisessä vertailussa suomalainen luomu tulee jälkijunassa. Erityispiirteeksi voi nostaa luomutoimijoiden heikon verkostoitumisen. Jokaisen luomuruokaketjussa olevan tulisi ottaa aktiivisempi ote verkostoitumisen kehittämisessä.

Opinnäytetyö tehdään keskisuomalaisen luomun kilpailukyvyyn kehittämisen näkökulmasta. Tutkimuksen kohteena ovat jyvaskyläläiset julkisen sektorin ammattikeittiöt, ja tarkoituksena on selvittää, millaisille luomutuotteille ammattikeittiöissä olisi kysyntää. Tutkimus etsii vastauksia tuotteisiin ja niiden pakkaamiseen, tilaamiseen ja määriin liittyvissä seikoissa. Tutkimus selvittää myös luomu- ja lähiruokan käytön määrää sekä käyttämiseen liittyviä esteitä että haittoja. Opinnäytetyö tehdään toimeksiantona Ruralia-instituutin Maukas: *Maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille* -hankkeelle. Maukas-hanke toimii Etelä-Savon alueella, ja sen tarkoitus on parantaa paikallisen luomu- ja lähiruokaketjun kilpailukykyä toimenpiteinään tuotevalikoiman laajentaminen HoReCa-sektorin toiveiden mukaisesti. Hanke kestää vuoden 2012 joulukuuhun saakka, ja sitä rahoittaa Etelä-Savon Ely-keskus.

Työ perehdyttää kestäväan ruoantuotantoon ja siihen, kuinka merkittävä tekijä luomu ruokatuotannossa on. Suomalaisten luomumarkkinoiden kartoitus niin kysynnän kuin tarjonnan näkökulmasta on tarkastelun alaisena, ja erityisesti kuvataan keskisuomalaisen luomun nykytilannetta. Työssä olen tutustunut luomukritiikkiin, mutta tuonut vastapainoksi suomalaista tutkimusta luomun

ylivoimatekijöistä. Teoriaosuuden päätteeksi käsittelen lyhyesti luomua suomalaisissa ammattikeittiöissä.

Tutkimus on toteutettu kontrolloituna kyselynä marraskuun 2011 aikana kahdelle merkittävälle jyväskyläläiselle julkisen sektorin ammattikeittiön edustajalle. Tutkimuslomake on Maukas-hankkeen kehittäminen, mutta sitä on tarkennettu käsittelemään tutkimuksen näkökulman mukaisesti luomua.

Opinnäytetyön aihepiiri valikoitui luontevasti. Olen aikaisemmissa kurssitöissäni käsitellyt luomua, ja koen sen tärkeäksi ajankohtaisuutensa vuoksi.

Aihe on minulle myös arvovalinta. Ruoan tuotannon eettinen näkökulma ja sen vaikutukset ympäristöön ovat minulle tärkeitä asioita. Perehtymällä luomuun ja tutkimalla sen tilaa voin edistää kestävän ruokatuotannon kehitystä.

Toivon, että opinnäytetyössä toteutettu tutkimus valottaa ammattikeittiöiden tarpeita koskien uusien tuotteiden, antaa potkua lisätutkimukseen ja tuotekehitykseen.

2 LUONNONMUKAISUUDELLA KOHTI KESTÄVÄÄ MAAPALLOA

Ruokatuotannon kasvaminen 1900-luvun loppupuoliskolla on pohjustanut valtavaa 2000-luvulla uhkaavaa ympäristökatastrofia. Tehomaatalous ja ruoan tuotanto on vahingoittanut vesivaroja, maaperää ja kaikille tärkeitä ekosysteemejä. Myös elintarviketaloudella on oma sijansa maailmanlaajuisten ympäristöongelmien polttopisteessä. Nykymaatalouden ollessa riippuvainen fossiilisista polttoaineista sen vaikutus maailman lämpenemiseen on ilmeinen. Erilaiset sääilmiöt, kuten tulvat ja lämpöaallot ovat tuhonneet viljelysmaata ja satoja ympäri maailmaa. Tutkijoiden mukaan poikkeuksellisiin sääilmiöihin on vaikuttanut ilmakehän hiilidioksidipitoisuus, joka on kasvanut 30 % sitten teollisen vallankumouksen (Nierenberg & Halweil 2011, 13, 17-19.)

Vihreän vallankumouksen mukanaan tuoma kokonaispaketti kastelujärjestelmiseen, maatalouskoneineen, satoisine lajikkeineen ja väkilannoitteineen ei ole kestävä ihmisten ja luonnon kannalta. Maailmanlaajuisesti tehdyissä tutkimuksissa todetaan, että maatalouden teknistyminen lisää eriarvoisuutta kalliiden koneiden ja väkilannoitteiden muodossa. Oikeudenmukaisuuteen liittyvien seikkojen lisäksi tehmaatalous on herkkä ilmaston muutokselle. Worldwatch-instituutin laatimassa Maailman tila 2011: kuinka maailma ruokitaan -raportissa suositellaan kansainvälisesti tukemaan sellaista maataloustuotantoa, joka lievittää ilmaston muutosta. Tällä viitataan maatalouteen, jossa ympäristöä tarkastellaan kokonaisuutena. Viljelykasvit nähdään osana ekosysteemejä ja maatalouden monimutkaiset vuorovaikutussuhteet ovat ymmärrettävissä (Nierenberg & Halweil 2011, 14-19.)

Kestäviin tuotantotapoihin perustuva maatalous ei saa jalansijaa ilman vahvaa julkista politiikkaa. Maailman tila 2011 -raportti vetoaa viranomaisiin ja päättäjiin ympäri maailman, jotta nämä tukisivat kestävä tuotantoa julkisissa hankinnoissa ja verotuksellisin keinoin. Kestävä maatalous voi auttaa saavuttamaan tärkeitä kehityspäämääriä. Makean veden varantojen suojeleminen, kalavesien ennallistaminen ja ilmaston muutoksen hidastaminen

voi tapahtua kehittämällä kestävämpiä viljelymenetelmiä (Nierenberg & Halweil 2011,19.)

2. 1 Suomi kestävä kehityksen kärkimaaksi?

Viimeisimpään hallitusohjelmaan on kirjattu, että Suomesta rakennetaan luonnon monimuotoisuuden vaalimisen ja ilmastonmuutoksen torjunnan edelläkävijämaa. Hallitus asettaa tavoitteeksi tehdä Suomesta hiilineutraalin yhteiskunnan, nostaa Suomi ympäristöteknologian kärkimaaksi ja kehittää suomalaisista ympäristötietoisin kansakunta (Neuvottelutulos hallitusohjelmasta, 2011.)

Hallitusohjelmassa maaseutupolitiikan tavoitteeksi on asetettu mm. maataloustuotannon ja maaseudun elinvoimaisuudesta huolehtiminen sekä maaseudun kilpailukyvyyn, hyvän ympäristön ja vetovoimaisuuden vahvistaminen. Suomen maatalouspolitiikan strateginen tavoite on *luomu- ja lähiruoan* kasvun tukeminen. Hallitusohjelmaan on kirjattu luomualan ja lähiruoan kehittämisohjelma. Sen avulla halutaan monipuolistaa tuotantoa, lisätä sitä kysyntää vastaavaksi, kehittää luomuruokaketjua ja nostaa lähiruoan jalostusastetta. Kehittämisessä painotetaan luomukotieläintuotannon houkuttelevuutta ja lisätään luomu- ja lähiruoan osuutta julkisissa hankinnoissa. Hallitus asettaa tavoitteekseen myös suomalaisten elintarvikkeiden, luomu- ja erikoistuotteiden jalostuksen, markkinoinnin ja viennin tehostamisen. (Neuvottelutulos hallitusohjelmasta, 2011, 51-52.)

Hallitusohjelmassa asetetut tavoitteet ovat yhteneväisiä vuoden 2010 loppupuolella julkaistun Tehtävä Suomelle!: Miten Suomi ratkaisee maailman viheliäisimpiä ongelmia: Consider it Solved –maabrändiraportin tavoitteiden kanssa. Maabrändiraportin on laatinut entisen ulkoministeri Alexander Stubbin asettama valtuuskunta. Brändityön tarkoituksena on edistää taloutta, matkailua ja kansainvälistä asemaa. Valtuuskunnan loppuraportin mukaan energiavarojen niukkeneminen nostaa lannoitteiden hintoja. Globalisaation myötä rehun markkinahinnat heittelevät, ja rehevöityminen uhkaa vesistöjä. Suomalaisen maatalouden haasteena on sellaisten tuotantotapojen kehittäminen, jotka menestyvät maailmantalouden myrskyistä huolimatta. Omavaraistalouden ja paikallistalouden vahvistaminen on merkityksellistä ja mahdollistaa tuotannon

pitkäjänteisen kehittämisen. *Luomutuotanto* nähdään strategisena suuntauksena, ja sen halutaan tulevaisuudessa olevan standardi poikkeuksen sijaan. Tämä edellyttää tutkimus- ja kehitystyön vahvistamista ja suomalaisen elintarviketeollisuuden aktivoimista. Valtuuskunta asettaa loppuraportissa tavoitteeksi, että 50 prosenttia Suomen maataloustuotannosta on luonnonmukaista ja Suomen järvivesi juotavaa vuonna 2030 (Tehtävä Suomelle!: Miten Suomi ratkaisee maailman viheliäisimpiä ongelmia: Consider it Solved, 2010.)

2.2 Luomu käsitteenä

Luomu johdetaan sanasta luonnonmukainen. Luomulla voidaan viitata luomutuotteeseen ja/tai luomumaatalouteen. Luonnonmukaisella maataloudella tarkoitetaan tuotantomenetelmää, joka perustuu luonnon hoitamiseen ja kestäväan käyttöön. Luonnontalouden luonnollisia kiertoja, toimintoja ja vuorovaikutusverkkoja käytetään hyväksi, ja keinotekkoisten menetelmien käytöstä pidättäydytään (Rajala 2006, 19.)

Neuvoston asetus (EY) N:o 889/2008 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkitsemistä tuli voimaan vuonna 2009. Asetus sisältää tarkasti määritellyjä tavoitteita, periaatteita ja luomutuotannon yleisiä sääntöjä. Lainsäädännön tavoitteena on varmistaa kestävien viljelytekniikoiden käyttö ja korkealuokkaisten luonnonmukaisesti valmistettujen tuotteiden valikoima.

Luonnonmukaisen tuotannon tulee kunnioittaa luonnon järjestelmiä ja kiertokulkua, ja tuotanto täytyy toteuttaa biologisten ja mekaanisten tuotantoprosessien avulla. Suljettu kiertokulku, luonnolliset resurssit ja heikosti liukenevat kivennäislannoitteet ovat luonnonmukaisen tuotannon periaatteen mukaisia. Tietyissä poikkeustapauksissa asetus sallii kemialliset ja synteettiset aineet. Muuntogeenisten organismien (GMO) käyttö tuotannossa on kiellettyä. (Lainsäädäntö, luonnonmukainen viljely, nd.)

Asetus antaa ohjeet elintarvikkeiden merkintään

Luomumerkinnän käyttö elintarvikkeissa on mahdollista, jos 95 % niiden maatalousperäisistä aineista on luonnonmukaisia. Muuntogeenisten organismien

käyttö on kiellettyä, paitsi jos niitä sisältävät ainesosat joutuvat tuotteeseen tahattomasti ja organismien osuus ainesosassa on alle 0,9%. Pakattujen luomutuotteiden tuottajien tulee käyttää luomumerkkiä, mutta merkin käyttö kolmansista maista tulleissa tuotteissa on vapaaehtoista. EU-merkkiä käytettäessä maatalousperäisten ainesosien tuotantopaikka on ilmaistava. Kolmansista maista tuotujen luomuelintarvikkeiden myynti EU-alueella on sallittua, jos ne on tuotettu ja valvottu samojen tai vastaavien ehtojen alaisena (Lainsäädäntö, luonnonmukainen viljely, nd.)

Luonnonmukaisessa viljelyssä on monta päämäärää. Sen avulla halutaan tuottaa riittävästi korkealaatuisia elintarvikkeita oikeudenmukaisesti jaettuna. Viljelijän saaman toimeentulon työstä tulee olla kohtuullinen, ja työympäristön on oltava turvallinen. Lajinmukaisten tarpeiden tyydyttäminen kotieläinten hoidossa on tärkeää. Luonnonmukaisen viljelyn avulla on tarkoitus luoda monilajinen ja perimältään monipuolinen viljely-ympäristö, jonka luontainen viljavuus paranee pitkällä aikavälillä. Luonnonmukaisessa viljelyssä ympäristöhaitat halutaan minimoida säästeliäällä uusiutumattomien luonnonvarojen käytöllä. Tavoitteena on kytkeä kaupunkiyhteisöjen, maatalouden ja luonnontalouden toiminnot toisiinsa, jotta päästään mahdollisimman suljettuihin ravinnekiertoihin sekä minimoidaan aine- ja energiavirrat (Rajala 2006, 22.)

EU:n lainsäädäntö määrittää luomutuotannon ja luomutuotteen vähimmäisvaatimukset. Lainsäädännön toteutumista valvotaan jokaisella tuotannon portaalla, ja valvontaketjun avulla varmistetaan aidot luomutuotteet ja niiden jäljitettävyyden. Jokaisen luomuviljelijän, valmistajan, pakkaajan ja luomutuotteita EU-alueelle tuovan jälleenmyyjän on kuuluttava luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään. He sitoutuvat luomun tuotantoehtoihin ja rekisteröityvät luomuvalvontaan. Valvontaan kuuluu alkutarkastus ja tarkastuskäynnit (Valvonta takaa luomun luotettavuuden, nd.)

Luomutuotteita tuottavia ja valmistavia maatiloja ja yrityksiä valvotaan säännöllisesti ja tarkastukset suoritetaan noin kerran vuodessa. Suomalainen elintarviketurvallisuusvirasto Evira ohjaa ja suunnittelee valvonnan sekä valvoo luomuelintarvikkeiden ja rehujen valmistajia. Tuotantotilat taas kuuluvat ELY-

keskusten valvontaan. Tuontituotteita valvoo Tullilaitos. Ahvenanmaalla luomutuotannon valvojana toimii Ahvenanmaan maakuntahallitus. Luomuvalvonta on toimijoille maksullista (Luomu pähkinänkuoressa, 2012)

2.3 Merkit takaavat alkuperän

Luomumerkit kertovat kuluttajalle, että tuote täyttää luonnonmukaiselle tuotteelle laissa määrätyt ehdot. EU:n luomumerkki ja suomalainen aurinkomerkki ovat kuluttajille tutuimmat. Näiden merkkien lisäksi on esimerkiksi Biodynaamisen yhdistyksen valvoma Demeter-merkki, jonka saadakseen tuotteen tulee täyttää yhdistyksen asettamat tuotantoehdot.



KUVIO 1. EU:n luomumerkki

EU:n luomumerkki varmistaa tuotteen alkuperän ja laadun. Se viestii, että EU:n luomuviljelysäädöksiä on noudatettu. Sen käyttö on pakollista kaikissa Euroopan unionin esipakatuissa luomuelintarvikkeissa. Tunnuksen käyttö on vapaaehtoista myös muissa kuin esipakatuissa luomuelintarvikkeissa, jotka on tuotettu EU:ssa. Sitä voidaan käyttää myös missä hyvänsä luomutuotteissa, jotka on tuotu EU:n ulkopuolisista maista (EU:n luomumerkki, nd.)



KUVIO 2.
Aurinkomerkki

Suomen virallinen luomumerkki, aurinkomerkki, edellyttää, että 95 % tuotteen ainesosista on luonnonmukaisesti tuotettuja. Tuotteen tulee olla Suomessa valmistettu, pakattu, etiketöity. Merkki kertoo niin kotimaisen kuin tuodunkin tuotteen luonnonmukaisuudesta (Luomumerkit, nd.)



KUVIO 3. Demeter-
merkki

Demeter -merkkiä voivat käyttää ainoastaan biodynaamisen yhdistyksen jäsenet. Tuotteen ainesosista 90 % pitää olla yhdistyksen toimintaehtojen mukaisesti tuotettuja. Tuotantoehdot ovat tiukempia kuin tavanomaisessa luomussa. Biodynaaminen yhdistys hallinnoi merkkiä, myöntää merkin ja valvoo sen käyttöä. Demeter-merkissä on tiukemmat ehdot kuin tavanomaisessa luomumerkissä (Luomumerkit, nd.)



KUVIO 4.
Leppäkerttu-merkki

Suomen luomuliiton merkki on leppäkerttu. Elintarvike on luonnonmukaisesti tuotettu ja kotimainen. Alkutuotteet ovat sataprosenttisesti suomalaisia ja jalosteiden raaka-aineet tulee olla 75 % suomalaisia (Luomumerkit, nd.)

3 LUOMUMARKKINOILLE VANKEMPAA YHTEISTOIMINTAA

Luomun kysyntä kasvaa, mutta tarjonta ei yllä samalle tasolle. Ylen uutisten 3.8.2011 julkaisemassa uutisessa todetaan luomun olevan Suomessa vielä nappikauppaa. Uutisen mukaan yhteistoiminta tuottajien, kaupan ja teollisuuden välillä on puutteellista. Kaupan ala kaipaa enemmän luomutuotteita valikoimaan, mutta kokee, että teollisuus ei vastaa kysyntään. Teollisuuden edustajien mukaan aktiivisia luomutuotteiden käyttäjiä ei ole vielä riittävästi, jotta esimerkiksi luomulihan tuottaminen olisi kannattavaa. Uutisen mukaan luomuviljelijät kokevat oman tuotteen saamisen kaupan valikoimaan haastavaksi. Lisäksi luomutuotannon vaiheiden tarkka valvonta on osoittautunut haastavaksi viljelijöiden keskuudessa, ja konsulttien käyttäminen viranomaisasioissa on yleistä (Luomun kysyntä ja tarjonta eivät kohtaa, 2011.)

Maa- ja metsätalousministeriön luomutietoraportissa käy ilmi, että suomalaisen luomun suurin ongelma on kysynnän ja tarjonnan toimivuus. Kauppa- ja jalostusportaassa on epätietoisuutta saatavilla olevista raaka-aineista, ja tuottajat kokevat myyntikanavien löytämisen hankalaksi. Kansainvälisesti vertailtuna Suomen luomutilanne on heikko. Viljelysalasta noin 7 prosenttia on luomutuotannossa, mutta vähittäiskaupasta ainoastaan 1 prosentti on luomua. Esimerkiksi Tanskassa vastaavat luvut ovat 7 prosentin luokkaa, joten tästä voidaan päätellä, että Suomen luomun ongelma ei piile alkutuotannossa (Rahtola, 2011.)

Luomutietoraportti osoittaa luomun kysynnän olevan kasvussa. Viljelijän näkökulmasta kysynnän lisääntyminen, öljyn hintapiikki vuonna 2008 ja viljojen alentuneet hinnat ovat lisänneet luomun houkuttelevuutta. Luomutietoraportin mukaan tavanomaisen tuotannon murros tulee olemaan suuri lähivuosina, mikä vaikuttaa suotuisesti luomun kehitykseen. Tähän vaikuttavat torjunta-ainevalikoiman supistuminen ja peräkkäiskäytön kieltäminen, pohjavesialueiden torjunta-aine- ja lannoitusrajoitukset, halu parantaa tuotantoeläinten hyvinvointia, tuottajien kaivovesien kohonneet nitraattipitoisuudet. Myös viljelijäperheen allergiat ovat osaltaan parantamassa luomutuotannon tuotantoetua ja yrittäjien kiinnostusta siirtyä siihen (Rahtola, 2011.)

3.1 Luomua yhä useammassa suomalaisessa ostoskorissa

Suomalaisissa kotitalouksissa jakaannutaan luomun käytön suhteen neljään ryhmään. Ryhmiä ovat aktiivikäyttäjät, säännölliset käyttäjät, kokeilijat ja ei-käyttäjät.

Aktiivikäyttäjiksi luokitellaan nyt noin seitsemän prosenttia suomalaisista kotitalouksista, kun vuonna 2008 vastaava luku oli viisi prosenttia.

Aktiivikäyttäjien luomuostot ovat 4-100 prosenttia kaikista elintarvikeostoista. Aktiivitaloudet ostavat luomua keskimäärin 58 kertaa vuodessa ja käyttävät siihen noin 259 euroa rahaa vuosittain. Luomun aktiivikäyttäjät ovat usein

nuoria, yksinasujia tai pienten lasten vanhempia. Aktiivikäyttäjät muodostavat noin 54 prosenttia kaikista luomustoista (Kotitalous luomun ostajana, nd.)

Luomua säännöllisesti käyttäviä talouksia on noin 22 prosenttia kotitalouksista. Vuonna 2008 vastaava luku oli 17 prosenttia. Luomustoja tehdään vuosittain noin 16 kertaa, ja niihin käytetään noin 46 euroa. Säännöllisillä käyttäjillä luomun osuus ostoskorissa on 0,8-3,99 prosentin välillä. Säännöllisten käyttäjien ostokset käsittävät noin 32 prosenttia kaikesta luomumyynnistä (Kotitalous luomun ostajana, nd.)

Kokeilijatalouksia on noin 44 prosenttia suomalaisista kotitalouksista. Luomun osuus ostoskorin sisällöstä on heillä alle 0,8 prosenttia. Kokeilijataloudet ostavat luomua noin viisi kertaa vuodessa keskimäärin 10 eurolla. Heidän ostoksensa käsittävät 14 prosenttia luomumyynnistä. Luomun ei-käyttäjä-talouksia on noin 27 prosenttia, luku on laskenut 5 prosenttia vuodesta 2008 (Kotitalous luomun ostajana, nd.)

Noin neljännes luomua käyttävistä talouksista kuuluu ylimpään tuloluokkaan, mutta ruokatiedon mukaan talouden tulot selittävät luomun käyttöä vähemmän kuin on ajateltu (Kotitalous luomun ostajana, nd.) Korkeimmillaan luomun kulutus on ollut vuonna 2002, mistä se on laskenut. Luomun sitoutuneiden kuluttajien kiinnostus on säilynyt ennallaan (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007-2015, 2006, 2).

3.2 Luomu käy kaupaksi isoissa marketeissa

Vuonna 2010 luomutuotteita ostettiin 80 miljoonalla eurolla, ja niiden osuus elintarvikkeiden kokonaisarvosta oli 1,2 prosenttia. Yli puolet ostoista on tuoretuotteita. Luomutuotteet ostetaan ylivoimaisesti markettien kautta. Super- ja hypermarketit ovat yleisimpiä myymälöitä luomustosten tekoon. Luomutuotteiden ostojen arvosta kertyy 18 prosenttia päivittäistavaraliikkeiden ulkopuolelta. Erikoiskaupasta, torilta tai suoraan tuottajalta ostetaan 13 prosenttia luomusta (Luomumarkkinoiden arvo 80 miljoonaa vuonna 2010, 2011.)

Tuoretuotteet muodostavat merkittävän osan luomuostoista. Tuoreiden vihannesten, juureksien ja sienten osuus myynnistä on 15 prosenttia. Marjat ja hedelmät muodostavat 10 prosenttia. Tuoreen luomulihan ja – jalosteiden osuus ostoskorista on noussut 12 prosenttiin. Leipomotuotteiden arvo on alle kahdeksan prosenttia. Luomukananmunat ovat yksi eniten ostetuista luomutuotteista. Kaikista ostetuista kananmunista yli kuusi prosenttia on luomua. Luomumaitoa ja luomumaitojuomia ostetaan luomutuotteista noin 15 prosenttia ja kaikesta maidonkulutuksesta luomutuotteiden osuus on reilu kolme prosenttia (Luomumarkkinoiden arvo 80 miljoonaa euroon vuonna 2010, 2011.)

Luomuviljatuotteet ovat suosittuja. Ryynit, suurimot, jauhotuotteet ja aamiaishiutaleet muodostavat 14 prosenttia luomutuotteiden yhteenlasketuista markkinoista. Luomusian, -naudan ja –lampaanlihan lisääntynyt tarjonta on nostanut luomulihan menekkin tuorelihamarkkinoista 1,6 prosenttia. Luomusiipikarjan lihan myynti tuoteryhmässään on vain alle puoli prosenttia (Luomumarkkinoiden arvo 80 miljoonaa euroon vuonna 2010, 2011.)

Pakattuja elintarvikkeita ovat mm. erilaiset tex mex -tuotteet, ruokakastikkeet ja erilaiset viljatuotteet. Pakasteiden osuus ostojen arvosta on pieni. Luomujuomilla on hyvin pieni osuus kokonaisostoissa. Luomuteevalikoima on ottanut lähivuosina reilun 5 prosentin osuuden teemarkkinoista (Luomumarkkinoiden arvo 80 miljoonaa euroon vuonna 2010, 2011.)

TAULUKKO 1. Tuoteryhmien osuus ostoista (Luomumarkkinoiden arvo 80 miljoonaan euroon vuonna 2010, 2011.)

TUOTERYHMÄ	OSUUS KAIKISTA OSTOISTA %	OSUUS LUOMUOSTOISTA %
<i>Tuoretuotteet</i>	42,6	50,9
<i>Maitotaloustuotteet</i>	21,2	25,3
<i>Pakatut elintarvikkeet</i>	17,0	18,6
<i>Juomat</i>	14,3	4,8
<i>Pakasteet</i>	4,9	0,5

4 LUOMUTUOTANTO KASVUSSA

Ennakkotietojen mukaan vuonna 2011 alkutuotannon luomutoimijoita on Suomessa 4 144, joista maatiloja 4 061. Määrä on kasvanut noin 3 prosenttia edellisestä vuodesta. Suomen aktiivituloista noin 6,3 prosenttia on luomutuotannossa. Edellisenä vuonna vastaava luku oli hieman alempi. Uusia tiloja on 196 ja poistuneita tuotannosta on 75 (Ennakkotietoa luomutiloista ja luomutuotantoalasta, 2011.)

TAULUKKO 2: Alkutuotannon luomutoimijat vuonna 2011 (Ennakkotietoa luomutiloista ja luomutuotantoalasta, 2011.)

YHTEENSÄ	MAATILOJA	M- %	OSUUS	UUSIA	LUOPUNEITA
4144	4061	3,0	6,3	196	15

4.1 Luomutilojen koko kasvaa

Luomuviljeltyä ja siirtymävaiheessa olevaa peltoalaa on Suomessa 183 212 ha, jossa on 7 prosentin kasvu edellisvuoteen nähden. Luomuviljelyn maan osuus

viljelyalasta on 8 prosenttia vuonna 2011. Täysin luomuhyväksyttyä viljelyalaa on tuotannossa 157 088 hehtaaria, joka vuoteen 2010 nähden kymmenyksen enemmän. Luomutilojen koko on ollut kasvussa viime vuosina. Vuonna 2011 keskimääräinen tilakoko on 45,1 hehtaaria. Prosentuaalisesti eniten luomutiloja on Ahvenanmaalla, Kainuussa, Pohjois-Karjalassa, Pirkanmaalla ja Uudeltamaalta. Luomuviljeltyä peltoalaa on eniten Uudellamaalla, Pirkanmaalla, Pohjois- ja Etelä-Savossa, Pohjois-Karjalassa, Kainuussa ja Ahvenanmaalla (Ennakkotietoa luomutiloista ja luomutuotantoalasta, 2011.)

TAULUKKO 3: Luomuviljelty ja siirtovaiheessa oleva peltoala (Ennakkotietoa luomutiloista ja luomutuotantoalasta. 2011.)

LUOMU + SV. YHTEENSÄ	M-%	Osuus kokonaisviljelystä
183212 ha	7,0	8,0

4.2 Keskisuomalainen luomu pienimuotoista, mutta hyvinvoivaa

Keskisuomalaisia luomumaatiloja on 159 kappaletta, joka on 4,6 prosenttia Suomen luomutiloista. Kasvua edellisvuoteen on hennot 3 prosenttia, uusia tiloja on seitsemän kappaletta ja luomutuotannosta luopuneita kaksi kappaletta. Luomuviljelyksessä ja siirtymävaiheessa olevaa peltoalaa on 5342 ha, jossa on noin seitsemän prosentin lisäys edellisvuoteen nähden. Keskimääräinen keskisuomalainen tila on kooltaan 33, 6 ha (Ennakkotietoa luomutiloista ja luomutuotantoalasta. 2011.)

Perinteisten vilja- ja nurmikasvien viljelyn suosiossa kasvua

Keski-Suomessa viljellään ruista, vehnää, ohraa, seosviljaa, hernettä, papua, rypsiä, nurmea ja muita kasveja. Vuonna 2011 seosviljan ja herneen tuotantoalat ovat kasvaneet yli kolmenkertaisesti. Myös rypsin, ohran ja vehnän tuotantoala on kasvanut selvästi. Pientä kasvua on tapahtunut rukiin, kauran, nurmen ja muiden kasvien kohdalla. Härkäpavun tuotantoala on vuonna 2011 vähentynyt merkittävästi (77 %) edelliseen vuoteen nähden. Muihin maakuntiin verrattuna Keski-Suomen luomuhyväksytty pinta-ala on vähäistä (Ennakkotietoa tärkeimpien vilja- ja nurmikasvien tuotantoaloista, 2011.)

Puutarhakasvien viljely Keski-Suomessa pienimuotoista

Keski-Suomessa viljellään luomuhyväksytysti perunaa, porkkanaa, sipulia, mansikkaa, mustaherukkaa ja omenaa. Eniten viljellään mustaherukkaa ja sen tuotantoala on 18,3 ha, kasvua edelliseen vuoteen on 34 prosenttia. Perunan, porkkanan, mansikan ja omenan tuotantoalat ovat noin 3 hehtaarin luokkaa. Luomuviljelyn perunan tuotantoala on vähentynyt vuoteen 2010 verrattuna 25 % ja mansikan 12 %. Porkkanan tuotantoala on pysynyt ennallaan. Sipulin tuotantoala on vuonna 0,1 ha ja sen tuotantoala on laskenut 67 % edelliseen vuoteen nähden. Luomuhyväksyttyä kaaliviljelyä Keski-Suomessa ei ole lainkaan (Ennakkotietoa tärkeimpien puutarhakasvien tuotantoaloista, 2011.)

Keskisuomalainen luomueläintuotanto koostuu pääosin nautaeläimistä

Keskisuomalaisia luonnonmukaisessa eläintuotannossa olevia tiloja oli 21 kappaletta vuonna 2010. Eläintuotannossa on pääosin nautaeläimiä, joita kasvatetaan lihanaudaksi ja lypsylehmiksi. Lisäksi luonnonmukaisessa eläintuotannossa on uuheja karitsoineen, pässejä ja mehiläisiä. Lihasikoja, munivia kanoja, ankkoja, hevosia, poneja tai biisoneita Keski-Suomessa ei kasvateta lainkaan.

Lihanaudan määräksi vuonna 2010 on rekisteröity 24 eläintä ja lypsykarjaan 102 eläintä. Luonnonmukaisen eläintuotannon määrä on vähäistä Keski-Suomessa, poikkeuksena mehiläistuotanto, jossa pesämäärä Keski-Suomessa on suurin koko maassa (752 pesää). (Luonnonmukainen eläintuotanto, 2010.)

Keskisuomalaisia luomuruokajalosteita tuottaa 12 yritystä

Eviralta saatujen tietojen mukaan luomujalosteita tuottavia yrityksiä on Keski-Suomessa 12 kappaletta. Alueella jalostetaan pääosin erilaisia jauho-, lese- ja ryynituotteita luomuna. Luomuleipää ja leipomotuotteita tarjoaa kolme yritystä. Lisäksi alueelta löytyy luomujuustola ja luomumarjatuotteita tarjoava yritys, jonka valikoimiin kuuluvat marjat sekä niistä tehdyt mehut ja jauheet (Elo, 2011)

5 LUOMUN TUNNUSTAMATTOMAT YLIVOIMATEKIJÄT

Jaakko Nuutila toteaa väitöskirjaa alustavassa tutkimuksessaan

”Luonnonmukaisen tuotannon ja ruoan laatu- ja ylivoimatekijät” (2011), että luomujärjestelmän kehittymättömyyttä selittää elintarvikejärjestelmän halu olla tunnustamatta luomuruoan ylivoimaisesti parempia tekijöitä. Luomulla on Nuutisen tutkimuksen mukaan laatutekijöitä, jotka tekevät siitä keskeisesti paremman kuin tavanomaisesti tuotetuista verrokeistaan. Näitä laatutekijöitä ovat tutkimuksen mukaan turvallisuus, ekologisuus, terveellisyys ja eettisyys. Nuutila työssään osoittaa, että elintarvikejärjestelmä on tietoinen luomun positiivisista puolista, mutta niitä ei haluta liittää luomuun ts. Luomun ylivoimatekijöitä ei tunnusteta (Nuutila, 2011).

5.1 Luomukritiikki

Luomua kohtaan esiintyy eritasoista kritiikkiä. Maailmalla arvostellaan erityisesti luomuun liitettyjä mielikuvia, joiden todenmukaisuutta vähätellään. Osaa luomututkimuksesta arvostellaan sen pienimuotoisuudesta ja tieteellisen painoarvon puutteesta. Kuuluvin ja näkyvin luomukritiikki tulee tutkijoiden ja teollisuudenalan puolelta, joka kehittää ja tutkii muuntogeenisiä tuotteita ja joiden intressit luomualan kanssa ovat eriävät. Lisäksi tavanomaiset maataloustuotannon kannattajat ja viljelijät kritisoivat luomua muun muassa sen riittämättömyydestä. Seuraavaksi tuon esiin hieman luomusta esitettyä kritiikkiä. Kritiikin vastapainoksi ja kappaleen lopuksi esitän Nuutilan tutkimuksen (2011) perustelut luomun ylivoimatekijöistä.

Luomutuotannon riittämättömyys

Maailmalla vellovat ympäristö- ja ravitsemusongelmat. Siirtyminen luonnonmukaiseen tuotantoon nähdään taantumuksellisenä ja tuotantomääriä pidetään riittämättöminä. Kokonaisvaltaisesti luomutuotantoon siirtymällä, ei pystyittäisi kattamaan kysyntää.

Monet luomututkijat kokevat nurinkurisena ajatukset, jossa siirryttäisiin kokonaan luomutuotantoon tai, jossa luomu olisi uhka tavanomaiselle tuotannolle. Luonnonmukaisuus tulisi heidän mukaan nähdä keinona

ympäristön tilan parantamiseen, kehittyvien sekä kehittyneiden maiden maataloustuotannon haittojen pienentämiseen (Luomu ja maailman nälkä, nd.)

Hehtaarisatojen pienuus

Luomutuotannossa hehtaarisadot ovat tavanomaiseen viljelyyn nähden pienempiä. Suomessa erot ovat 10-30 % välillä, korkeimmillaan jopa 50 % (Luomu ja maailman nälkä, nd.). Peltoalan kasvun määrä lisää konetyötä, fossiilisten polttoaineiden kulutusta ja ilmastokuormitusta. Luonnonmukaisen tuotannon suljettua viljelykiertoa pidetään myös jossain määrin epärealistisena niillä tiloilla, joissa esim. ainoastaan viljellään peltoa. Suljetun viljelykierron toteuttamiseksi alan tutkijat kokevat yhteistyön eri tilojen välillä olevan tärkeää. Tilojen välinen viljelykierto tai yhteinen karjarakennus ovat ehdotuksina suljetun viljelykierron toteuttamiseksi (Lötjönen, Muuttomaa, Koikkalainen, Seuri & Klemola, 2004, 122.)

Energiarohmu luomu

Manchesterin yliopiston toteuttamassa tutkimuksessa tultiin johtopäätökseen, jossa luomun ei koettu olevan ympäristöystävällisempää kuin tavanomaisen tuotannon, kun sitä mitataan energiatehokkuudessa. Maidon, tomaattien ja kanan tuottaminen luonnonmukaisesti oli tutkimuksen mukaan selkeästi energiatehokkuudeltaan heikompaa ja täten ympäristöä kuormittavampaa kuin tehoviljeltyjen vastineiden. Luomumaidontuotannon kerrotaan vaativan 80 % enemmän viljelysmaata ja kaksinkertaistaa niiden päästöjen määrän, jotka johtavan viljelymaan hapottumiseen ja rehevöitymiseen. Samansuuntaisia tuloksia saatiin luomukanojen kohdalla. Luomukanat vaativat tutkimuksen mukaan 25 % enemmän energiaa kuin tavanomaisessa tuotannossa, sillä niiden kasvattaminen kestää kauemmin luonnonmukaisesti. Luomutomaattien kerrotaan tutkimuksessa vievän viljelysmaata 10 kertaan tavanomaista enemmän ja energiantarve on lähes kaksinkertainen tavanomaisiin nähden (The great organic myths: Why organic foods are an indulgence that the world can't afford, 2008.)

Tutkimusta voi kritisoida yksipuolisuudesta, sillä se ei ole ottanut huomioon eläinten hyvinvointia, maaperän kuntoa ja veden käyttöä. Tutkimus nostaa esiin luomuviljelyn energiatehottomuuden, mutta ei mainitse luomuviljelyn

vaikutuksia luonnon monimuotoisuuden lisääntymiseen ja kehittyneempään maisemaan.

Onko globaali luomu reilua?

Luomutuotanto on monen raaka-aineen kohdalla paikallisesti riittämätöntä ja tilanne on hankala erityisesti elintarviketuottajille. Jos raaka-ainetta ei ole tarjolla paikallisesti, sitä saatetaan äärimmäisessä tilanteessa joutua tilaamaan maapallon toiselta puolelta. Elintarviketuottaja saa raaka-aineen, valmistaa tuotteen ja saa luomumerkinnän. Tilanne herättää välittömästi kysymyksiä tuotteen ekologisuudesta, raaka-aineen kuljetuksesta aiheutuvista ympäristövaikutuksista ja paikallisen luomuvälvönnän tehokkuudesta. Ovatko esimerkiksi paikallisten viljelijöiden työolot ja palkat luomuperiaatteiden mukaisia? (Brady, 2006.)

Luomu – riski terveydelle?

Maailmalla on raportoitu tapauksista, joissa luomuvihanneksia nauttineet henkilöt ovat joutuneet sairaalahoitoon. Hoidon tarpeen syyksi on tutkimuksissa paljastuneet kasvimyrkyt. Kyseisissä erittäin harvinaisissa tapauksissa viitataan kasvien luontaisiin myrkkyihin. Paha tuholaisvuosi ja torjunta-aineiden käyttökielto ovat saaneet kasvit kehittämään poikkeuksellisen voimakkaita myrkkyjä suojakseen, jolloin mainittu tapahtumaketju on saanut alkunsa. (DeGregori, 2003)

Luomuruoan turvallisuutta koskeva kritiikki tuo esiin sen, että synteettisillä torjunta-aineilla on ollut merkittävä asema nykymuotoisen ruoantuotannon kehittämisessä ja siten ihmisten hyvinvoinnin ja eliniän lisääntymisessä. Luomuviljelyn kautta voidaan luoda kestävämpi ympäristö, mutta ilman riittävää tietoa ja toteutusta luonnonmukaisella viljelyssä on riski aiheuttaa patogeenisiä (l. Sairautta aiheuttavia) ongelmia (Organic farming criticism, 2006).

5.2 Ylivoimatekijöiden esittely

Edellä esitetty kritiikki on ajatuksia herättävää, mutta lähes vaivaa asioiden tarkastelu yksipuolisesta näkökulmasta. Nuutila (2011) tutkimuksessaan luomun laatutekijöistä on perehtynyt Euroopan yhteisön alueella vuosina 2000-2010 tehtyihin mielipidekartoituksiin luomusta tai tietystä raaka-aineesta,

tehnyt yhteenvedon niistä ja rajannut laatutekijät, joita voidaan pitää luomun ylivoimatekijöinä. Laatutekijöiden rajaamisen jälkeen on Nuutila on tutustunut niistä tehtyihin tutkimuksiin, joiden perusteella esittää luomun neljä ylivoimaista laatutekijää (Nuutila, 2011.)

Turvallisuus

Luonnonmukaisessa tuotannossa GMO-ainesosien käyttö on kiellettyä sekä sallittujen lisä-, väri- ja säilöntäaineiden määrä. Tämä tekee tuntemattomien yhteisvaikutusten riskin huomattavasti alhaisemmaksi kuin tavanomaisessa ruoassa. Ja täten kokonaisvaltainen turvallisuus on yksi luomun ylivoimatekijä (Nuutila, 2011, 17.)

Ekologisuus

Typpi liukenee maaperään tavanomaisessa ja luonnonmukaisessa tuotannossa lähes samassa suhteessa. Liukenemiseen voidaan vaikuttaa sekä lannoituksella että käytetyllä maanviljelytekniikalla. Nuutila kertoo luomun ekologisuuden yhteenvedossa, että tuotannon fosforin määrä on tavanomaista pienempi ja biomassan vuoksi sitoutunut hiili merkittävästi suurempi. Siitä syystä luomutuotanto tarvitsee kokonaisuudessaan vähemmän energiaa ja pidättäytymällä tuholaistorjunta-aineista kasvi- ja eläinkunta säilyy rikkaampana (Nuutila, 2011, 25.)

Terveellisyys

Nuutila tutkimuksessa sanoo, että terveellisyys on yksi luomun ylivoimatekijä katsottaessa luomun terveysvaikutuksia kokonaisvaltaisesti. Yksittäisten ravintoaineiden valossa se näyttäytyy tavanomaisen kaltaisena, mutta tutkittaessa haitallisia aineita kuten nitriittiä, jäämiä, lisäaineiden yhteisvaikutuksia voi väittää luomulla olevan terveyttä ylläpitävä vaikutus (Nuutila, 2011, 31.)

Eettisyys

Nuutilan (2011) mukaan luomutuotannon periaatteet vaikuttavat eläinten hyvinvointiin. Hän toteaa, että eläinten terveyteen vaikuttavat lähinnä toimenpiteet tilatasolla. Tuottajan sitoutuminen, ammatillinen osaaminen sekä luomusääntöjen noudattaminen. Eläinten hyvinvointi koostuu mm. terveydestä ja sitä saattaa heikentää luomun pidättäytyminen tavanomaisesta lääkinnästä.

Tarkastelemalla ja vertaamalla tavanomaisen ja luomutuotannon eläintenpitomääräyksiä voidaan tulla johtopäätökseen, jossa eettisyys on yksi luomun ylivoimatekijöistä (Nuutila, 2011, 38.)

5.3 Luomumarkkinoiden haasteet

Nuutilan (2011) näkemys luomun laatutekijöiden tunnustamattomuudesta saattaa olla osatekijä huonosti järjestäytyneen luomuelintarvikeketjun taustalla. Luomuelintarvikeketjussa esiintyy paljon koetinkiviä, joissa korostuvat suomalaisen PK-sektorin ongelmat. Tuotevirtojen riittämättömyys ja niukka panostus sekä tuotekehitykseen että markkinointiin ovat keskeisiä ongelmia. Luomutoimijat ovat huonosti verkostoituneita, kenttä on sirpaleinen ja olemassa olevien tahojen hyödyntäminen esimerkiksi juuri tuotekehityksen ja markkinoinnin saralla on vähäistä. Lisäksi asiakaslähtöisyys on kehittymätöntä tuotantovetoisessa kulttuurissa (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007-2015, 2006, 3.)

Kaupan ala haluaa tuotteen lisäksi laadun ja jatkuvan saatavuuden. Ravintolakeittiöiden, erityisesti suurtalouskeittiöiden, vaatimukset luomutuotteilta erottuvat kuluttajien tarpeista. Harva luomutoimija kykenee vastaamaan eri ryhmien kysyntään. Tavallisen ruoan puhtaan maineen vuoksi luomuruoka ei aina erotu ja kilpailu kaupan hyllyllä on kovaa (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007-2015, 2006, 3.)

Osalle luomutuotteista Suomen väestöpohja on liian pieni. Markkinat on haettava ulkomailta, jotta toiminta olisi kannattavaa. Vienti asettaa haasteen luomutuotannon saatavuuden jatkuvuudelle (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007-2015, 2006, 3.)

Alan kehittyminen ja strategisiin tavoitteisiin pääseminen edellyttää tuotannon lisäämistä. Markkinoiden kysyntään on pystyttävä vastaamaan huomioimalla mm. siirtymäajan pituus. Kysyntä ja tarjonta eivät kohtaa luomutuotteiden kohdalla. Osasta on liikatuotantoa ja ne myydään tavanomaisena luomutuotteena. Myös maa- ja elintarvikealan tilanne Suomessa on haastava. Tuotantotilojen määrä vähenee kokoajan. Väheneekö samalla tuotantovolyyymi ja

jalostajat? (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007-2015, 2006, 4.)

5.4 Luomu osana vastuullista kuluttamista

Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia terveellisistä, turvallisista ja eettisistä tuotteista ja palveluista. Moni luomutuotteen valitseva ajattelee omaa ja perheen hyvinvointia, mutta myös ympäristön ja eläinten hyvinvointiin liittyviä näkökohtia. Lähivuosina yhteiskunnallisessa elämässä korostunut vastuullisuusajattelu on voimistunut ja se näkyy mm. luomutuotteiden lisääntyneenä osuutena julkisen puolen hankinnoissa. EU:n komissio ottaa asetuksissaan kantaa luomutuotannon ympäristöystävällisyyden puolesta ja nykyiset maatalouspoliittiset ohjelmat ovat luomun periaatteita korostavia (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007-2015, 2006, 4.)

6 MAUKAS SELVITTÄÄ AMMATTIKEITTIÖIDEN TUOTETARPEET

Luomu antaa ravintoloille mahdollisuuden kehittää imagoa, erilaistua ja lisätä asiakasvirtaa. Valtakunnallisesti on nähtävissä, että luomun kysyntä on lisääntynyt ammattikeittiöissä. Luomusta ollaan kiinnostuneita, mutta esimerkiksi kasvien hinnat koetaan liian korkeina. Luomun avulla pyritään kohti vastuullisempaa liiketoimintaa, sen hyötyinä nähdään terveellisyys ja turvallisuus, ja se koetaan arvovalintana. Ammattikeittiössä on kysyntää oikeankokoisista pakkauksista kuten säkkitavarasta. Liian pienet pakkauskoot koetaan kalliina ja epäekologisina. Haasteena luomun lyömisestä läpi ammattikeittiöissä koetaan luomun rajallinen tarjonta tukkuliikkeissä, vähäinen tuotekehitys ja logistiikka (Luomua ammattikeittiössä, nd.)

Julkisten keittiöiden tuotetarpeet selville

Maukas on Ruralia-instituutin toimeenpanema hanke. Sen tavoitteena on edistää eteläsavolaisen luomu- ja lähiruokaketjun kilpailukykyä laajentamalla lähi- ja luomutuotevalikoimaa asiakaslähtöisesti HoReCa –sektorin toiveiden mukaisesti. Hankkeessa kehitetään pelloilta ammattikeittiön pöytään –konsepti, joka perustuu verkostoitumiseen alkutuottajien, pienjalostajien ja teollisuuden toimijoiden välillä. Maukas tuottaa ja välittää tietoa luomu- ja lähiruuan tuotantoon liittyvissä asioissa.

Hanke on hyödyllinen luomu- ja lähiruokaketjun yrittäjille, sillä sen avulla selvitetään julkisten keittiöiden tuotetarpeet ja ostovolyymit ja kehitetään uusia tuotteita koko ketjun kanssa.

Luomu osana kestävän kehityksen mukaista toimintaa

Luomun käyttöä ammattikeittiöissä on pyritty edistämään myös muunlaisin projektein. Ekocentrian ja maa- ja metsätalousministeriön luoma Portaat luomuun -ohjelman tavoitteena on lisätä luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä osana kestävän kehityksen mukaista toimintaa. Ohjelmaan osallistuminen on vapaaehtoista ja se asettaa ammattikeittiöille tiettyjä vaatimuksia ja suosituksia luomun käytön suhteen. Ohjelman toimintatapoihin kuuluvat kestävän kehityksen periaatteet, luotettava toiminta ja viestintä sekä ammattikeittiöiden omatahtinen eteneminen luomun käytön lisäämisessä. Ohjelma koostuu ns. Portaista, joita nousemalla keittiö lisää luomutuotteiden käyttöä merkittävässä, usein käytettävissä raaka-aineissa (Viisi syytä liittyä, 2010.)

Portaat luomun mukaan suomalaisista ammattikeittiöistä 50 % käyttää luomua ainakin muutamia kertoja vuodesta. Luomutuotteiden satunnaiskäyttö korostuu, kun 45 % ammattikeittiöistä käyttää luomua harvemmin kuin joka viikko. Yhdeksän prosenttia käyttää luomutuotteita viikoittain ja viisi prosenttia päivittäin. Luomutuotteiden käyttäminen kasvoi kahdeksalla prosenttiyksiköllä vuoden 2008 ja 2009 välillä. Erityisesti satunnaiskäyttäjät lisäsivät luomun kulutusta. Luomutuotteita käytetään eniten ruoka- ja anniskeluravintoloissa. Portaat luomuun-ohjelmassa mukana on noin prosentti Suomen ammattikeittiöistä. Päiväkotien keittiöt ovat innokkaimpia, joista runsaat 5 % on mukana ohjelmassa (Luomun käyttö ammattikeittiöissä, 2010.)

7 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

7.1 Tutkimusongelma

Opinnäytetyön tutkimuksellisessa osassa haetaan vastauksia tutkimuskysymykseen:

Millaisia tuotevalikoimatarpeita ja -vaatimuksia jyvaskyläläisillä julkisen sektorin ammattikeittiöillä on?

Tutkimusongelman kautta pureudutaan siihen, millaisia tuotetoiveita ammattikeittiöillä on niin tavanomaisten tuotteiden kuin luomutuotteiden osalta. Tutkimuksessa kartoitetaan lisäksi pakkaamiseen, tilaamiseen ja määriin liittyviä yksityiskohtia sekä selvitetään esteitä ja haittoja, jota luomu- ja lähiruoan hankintaan saattaa liittyä.

7.2 Laadullinen lähestymistapa

Tutkimus on luonteeltaan laadullinen. Laadullisella kysymyksenasettelulla saa parhaiten syväluotavaa tietoa tutkimusongelmasta, jota ei voi pukea numeraaliseen tai määrälliseen muotoon.

Hirsjärvi et al. painottavat kvalitatiivisen tutkimuksen olevan luonteeltaan kokonaisvaltaista tiedon hankintaa ja, että tiedon keruun lähteenä suositetaan ihmistä. Tutkija luottaa enemmän omiin havaintoihinsa ja keskusteluihin kuin mittausvälineillä hankittuun tietoon. Tutkimusmetodeina käytetään tapoja, joissa tutkittavien näkökulmat ja ”ääni” pääsevät esille kuten lomakkeita tai testejä. Kohdejoukko valitaan laadullisessa tutkimuksessa tarkoituksenmukaisesti (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara, 2005, 155.)

7.3 Kyselylomake ja kontrolloitu kysely

Aineistonkeruun menetelmänä toimii kyselylomake. Kysely on toteutettu posti- ja verkkokyselyn sekä kontrolloidun kyselyn muotoja hyväksikäyttäen. Menetelmän valinta oli helppoa. Kyselylomake perustuu Maukas-hankkeen toteuttamaan kyselyyn eteläsavolaisille ammattikeittiöille. Tutkimuksessa

käytettyä kyselylomaketta on rajattu yhdessä toimeksiantajan kanssa käsittelemään kysymyksissä luomua ja luomutuotteita. Yhdessä kysymyksessä sivutaan lähiruokaa. Hirsjärven mukaan kyselyn etuna on, että niiden avulla voidaan kerätä laaja tutkimusaineisto. Siihen voidaan kysyä useita henkilöitä ja kyselyn kautta voidaan kysyä monia asioita. Kyselymenetelmä säästää myös tutkijan aikaa ja on tehokas. Kyselytutkimuksen heikkouksina voivat olla pinnallinen aineisto ja teoreettisesti vaatimaton tutkimus. Vastaajien rehellisyydestä ja huolellisuudesta ei voida olla täysin varmoja. Väärinymmärryksiä on vaikea kontrolloida ja annettujen vastausvaihtoehtojen onnistuneisuutta on hankala arvioida. Myös vastaajien asiantuntijuus aiheesta jää usein epäselväksi. Kato eli vastaamattomuus on suuri joissakin tapauksissa (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara, 2005, 184.)

Maukas-hankkeen tavoitteiden mukaisesti tutkimuksen kohteeksi nousivat julkiset ruokapalveluiden tarjoajat. Tutkittavaksi nousi ruokapalvelutuottaja *Kylän Kattaus*, joka tuottaa ruokapalveluja päiväkoteihin, kouluihin, vanhus- ja vammaispalveluihin. Toiseksi tutkimuskohteeksi valikoitui Keski-Suomen Sairaanhoidopiirille potilasateria-, ravintola- ja tilaustarjoilupalveluja tuottava ruokapalvelun liikelaitos Caterina.

7.4 Toteutus

Lähdin toteuttamaan kyselyä ottamalla yhteyttä tutkittaviin. Lähestyin tutkittavia sähköpostitse. Otin yhteyttä suoraan hankinnoista vastaaviin henkilöihin, joilta tiedustelin kiinnostusta osallistua kyselyyn ja kuinka heidän mielestään asiassa tulisi edetä. Alkuperäisenä ajatuksena oli lähettää kyselyt kaikkiin ruokapalvelutuotannon yksiköihin, jolloin aineisto olisi laaja ja sen pohjalta voitaisiin tehdä johtopäätöksiä. Käymässäni puhelinkeskustelussa toisen tutkittavan tahon kanssa kävi ilmi, että yksittäiset yksiköt eivät tee hankintapäätöksiä itsenäisesti. Lomake lähetettiin sähköpostikyselynä hankintaa edustavalle taholle, jonka vastaus edustaa toista tutkittavaa tahoa.

Toisen tutkittavan tahon kanssa sovimme tapaamisen, jossa kysely toteutettiin kontrolloidussa muodossa. Lomake täytettiin haastattelun muodossa, nauhoitin haastattelun ja minun oli mahdollista kysyä myös tarkentavia kysymyksiä.

Tutkimus, yhteydenotosta aineiston koontiin, tapahtui kokonaisuudessaan marraskuun 2011 aikana.

7.5 Aineiston analyysi

Hirsjärven, Remeksen ja Sajavaaran mukaan aineiston analyysi, tulkinta ja johtopäätökset ovat tutkimuksen tekemisen ydinasioita. Analyysin kautta tutkijalle selviää millaisia vastauksia ongelmiin saadaan (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2005, 209.)

Kysely toteutettiin postikyselyn ja kontrolloidun kyselyn menetelmin. Aloitin aineiston analyysin pian tiedonkeruun jälkeen litteroimalla haastattelumateriaalin ja kokoamalla lomakevastaukset yhtenäiseksi kokonaisuudeksi. Analyysin lähestymistapa on ymmärtämiseen pyrkivä, johon Hirsjärven mukaan käytetään kvalitatiivista analyysia ja päätelmien tekoa. Tulosten analysointia seuraa niiden tulkinta ja johtopäätökset. Tuloksinalla Hirsjärvi tarkoittaa aineiston analyysissa nousevien merkitysten selkiyttämistä ja pohdintaa (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2005, 212-213.)

7.6 Tutkimuksen reliaabelius ja validius

Tulosten luotettavuus ja pätevyys vaihtelevat, vaikka tutkimuksessa pyritään välttämään virheiden syntymistä. Reliaabelius tarkoittaa mittaustulosten toistettavuutta ja sen kykyä antaa ei-sattumanvaraisia tuloksia. Reliaabeliuden toteamiseen on erilaisia menettelytapoja niin arvioitsijoihin perustuvia kuin tilastollisia. Tutkimuksen validius (pätevyys) tarkoittaa mittarin tai tutkimusmenetelmän kykyä mitata haluttua asiaa. Validiutta voidaan arvioida eri näkökulmista kuten ennustevalidiudesta, tutkimusasetelmavalidiudesta ja rakennevalidiudesta (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2005, 217). Tutkimuksen tulokset ovat toistettavissa samoja tutkimustapoja toteuttaen. Tuloksien yleistettävyyttä pienentää vastaajien ja haastateltavien pieni määrä. Vaikkakin vastaajia on vähän, he edustavat suurta joukkoa, joka lisää tulosten merkittävyyttä.

Laadullisessa tutkimuksessa luotettavuutta parantaa tutkijan tarkka selvitys tutkimuksen toteuttamisesta, joka koskee kaikkia vaiheita. Olosuhteet, paikka,

aika, häiriötekijät ja tutkijan oma itsearviointi tilanteesta tulisi olla kerrottu selkeästi ja totuudenmukaisesti. Tulkinnoissa on äärimmäisen tärkeä kertoa mihin tutkija päätelmänsä perustaa. Tutkimusselosteita voi rikastuttaa suorilla lainauksilla tai muilla autenttisilla dokumenteilla (Hirsjärvi Remes & Sajavaara, 2005, 217-218).

7.7 Tutkimuskohteet

Tutkittavat tuottavat ruokapalveluja laajasti eri julkisen sektorin tahoille: päiväkoteihin, peruskouluihin ja lukioihin, vanhainkoteihin ja muunlaisen hoitokodin keittiöihin, sairaalaan ja terveydenhuollon yksiköihin. Palveluihin kuuluvat ravintola- ja kahvilapalvelut, potilasruokailu ja tilaustarjoilu. Ruoka valmistetaan keskuskeittiöissä, joista se toimitetaan eri yksiköihin ja toimipisteisiin ympäri Jyväskylää. Valmistuskeittiöitä toisella tutkittavista oli 15 kappaletta, kun keittiöitä on yhteensä noin 100 kappaletta. Toisella on kaksi valmistusyksikköä ja ruokaa toimitetaan eri terveydenhuollon yksiköihin kaupungissa. Yhteenvetona tutkittavien päivittäinen ja viikottainen ruoka-annosten volyymi on suuri. Yhteensä he tuottavat noin 26 200 annosta päivittäin ja viikossa noin 140 000.

Ateriat valmistetaan pääosin raaka-aineista ja/tai puolivalmisteista. Kävi ilmi, että raaka-aineiden kuten vihannesten ja juuresten jalostusastetta on nostettu, mutta toisessa tutkimuskohteessa einesten käytöstä pidättäydytään. Poikkeuksena mainittiin kaalikääryleet, joita ei valmisteta itse. Eineksistä pidättäytyminen nähtiin laatukysymyksenä ja tekijänä, jolla varmistetaan ruoan ravitsemuksellisuus.

8 TULOKSET

8.1 Erityisruokavaliot uusien tuotetoiveiden taustalla

Uusiksi tuotetoiveiksi mainitaan erityisruokavalioihin soveltuvat leivonnaiset, kuten gluteenittomat makeat ja suolaiset leivonnaiset. Tuotetoiveissa peräänkuulutetaan vahvasti kasviruokailijoille sopivia tuotteita. Lomakkeissa nousee esille toive vaihtoehtotuotteista soijan tilalle joko raaka-aineena tai puolivalmisteena. Haasteena koetaan ravitsemuksellisesti oikeaoppisen kasviruokan tarjoaminen, jossa proteiininlähde on riittävä.

Raaka-ainevalikoima koetaan kaloissa liian suppeaksi. Kala on suosittua ja sitä halutaan tarjota kahdesta kolmeen kertaa viikossa. Pääosin tarjolla on kaukaa tuotua seitiä, puna-ahventa tai turskaa. Herkullisten suomalaisten vaalealihaisten kalojen kilohinnat koetaan liian korkeiksi. Vastauksista käy ilmi, että uusien raaka-ainekomponenttien on oltava valmiita tuotantoon, jotta turhilta käsittelyiltä säästytään.

Uusien tuotteiden ostomäärät ovat viitteellisiä. Erikoisleivonnaisten kohdalla puhutaan tuhansien kappaleiden ostosta. Kasviruokavalioon sopivien puolivalmisteiden kohdalla arvioidaan ostomääräksi n. 100 kiloa yhdestä kahteen kertaan kuukaudessa, kun kasviruokailijoita on noin 500 kappaletta.

Luomu ei ole tuotetoiveissa

Toiveita, jotka koskisivat erityisesti luomutuotteita, ei ole. Dieetteihin soveltuvat leivonnaiset ja muut uudet tuotteet voivat olla luomua, mutta sen ei koeta olevan hankintaperusteena ykkösasia. Luomua pidetään liian kalliina.

Kausituotteista marjat, hedelmät ja vihannekset kiinnostavat. Ihanteena olisi saada kasvukauden tuotteet läheltä. Haasteeksi mainitaan mm. peratun ja syöntivalmiin marjan saanti. Toiveena olisi myös kuorittujen ja paloiteltujen juuresten kuten nauriin saatavuus.

8.2 Kohti kevyempää pakkausta

Leivonnaisten pakkauksissa suosittaisiin 10 - 20 kappaleen pakasteita ja esimerkiksi kasviruokavalmisteissa 2,5 kg pakasteita. Muutosehdotuksia nykyisiin pakkauskokoihin ei tullut, mutta pakkausjäte koettiin ”pöyristyttäväksi ongelmaksi”. Pakkausmateriaalia koettiin olevan liikaa ja sitä ei voinut uusiokäyttää. Pakkaustavassa toivottiin muutoksia kohti vähempää ja kevyempää. Kasvis-, vihannes- ja marjatuotteiden pakkauskoot kahdesta kolmeen kiloon koettiin sopiviksi tuotantoon. Hiutaleiden ja jauhojen kohdalla pakkauskoissa ihanteellinen on 5-10 kiloa.

Tietomäärä pakkauksissa todettiin yleisesti riittäväksi. Tekstin toivottiin sijoitettavan oikealle paikalle pakkauksessa ja riittävän isolla fontilla, mikä helpottaisi myös varastointia. Tiedot dieeteistä katsottiin tavarantoimittajan internetsivuilta, ja enempää tekstiä laatikoihin ei toivota.

Tilaus-toimitusrytmin tulisi olla normaali tukkukaupan rytmi 24 tunnista 48 tuntiin, korkeimmillaan kuitenkin 72 tuntia. Toiminnan ollessa monimuotoista ravintolatoiminnasta tilaustarjoiluun, tulee valikoiman olla laaja ja vastata tarpeeseen nopeasti.

8.3 Sesonkituotteita valmiiksi käsiteltyinä

Luomua ei käytetä

Luomutuotteita ei käytetä ollenkaan ammattikeittiöissä. Luomusta ja sen suosista ollaan tietoisia. Ajatus luomusta koetaan ”oikeaksi”, mutta luomu on liian kallista. Luomutuotteita halutaan suosia, mikäli hinnat ovat sopivat. Luomu koettiin ”puhtaaksi”, ”lähellä tuotetuksi” ja ”kansantaloudellisesti tärkeäksi”.

Sienituotteista oltiin kiinnostuneita sieni-kasvismurekkeista ja/tai –pihveistä. Sienien toivottiin olevan viipaloituja, jolloin ne sopivat salaatteihin ja patoihin. Kuutioituja sieniä toivottiin muhennoksiin, kastikkeisiin ja sienisalaattiin. Sienikuutioista ja –viipaleista oltiin kiinnostuneita sekä tuoreena että suolattuna.

Marjoja käytetään runsaasti

Tutkimuksessa selvisi, että marjatuotteita käytetään runsaasti. Perattujen marjojen saatavuuden toivottiin parantuvan. Lisäksi tuoresoseille olisi kysyntää. Tuotteen pitäisi olla sellainen, että siihen on sokeri lisätty, sillä markkinoilla olevat soseet ovat olleet sokerittomia ja vahvanmakuisia. Käyttövalmista tuoresosetta mansikoista, mustikoista, herukoista tai esimerkiksi mustikasta ja vadelmasta kaivattiin puurojen päälle ja rahkojen mausteeksi. Ostomäärät olisivat noin 100 kg kahdesta kolmeen kertaan kuukaudessa.

Tutkimuksessa kysyttiin tutkittavilta asioita, jotka vaikuttaisivat tuoreiden kasvien ja juuresten käytön lisäämiseen. Haastateltavat kertoivat jo ennestään käyttävänsä runsaasti kasviksia. Kävi ilmi, että kasvien ja juuresten runsas käyttö tukee vastuullista ja kestävä kehityksen mukaista toimintaa. Kasvien käyttö nähtiin osana ”ajatusmaailmaa” ja kasviksia haluttiin tarjota asiakkaille monipuolisesti. Monipuolinen valikoima oli tarjolla erityisillä sadonkorjuuviikoilla.

Lihatuotteiden nykyinen valikoima koettiin riittäväksi ja varsinaisia kehitysehdotuksia lihatuotteiden kohdalla ei tullut esiin. Lihatuotteiden jäljitettävyyden tilalle asti koettiin tutkittavien keskuudessa erittäin tärkeäksi.

8.4 Luomu- ja lähiruokien käytön esteet

Tutkittavat eivät käytä luomu- ja lähituotteita, mutta niiden käytön esteiksi oli arvioitu toimitusvarmuus, tuotevalikoiman suppeus, tuotteiden jalostusasteen riittämättömyys, hinta, tiedon puute alueen tuottajista ja tuotteista, tarjouspyyntöihin liittyvät ongelmat sekä tilausten organisointi ja laskutus. Tuotteiden laadun vaihteluun ei osattu ottaa kantaa, sillä luomu- ja lähiruokaa ei tutkittavien keskuudessa käytetä. Kysymyksiä aiheutti erityisesti luomu- ja lähituottajien tuotevalikoiman suppeus: koettiin ettei hankintaa voida hajauttaa kovin monelle tuottajalle. Tilauksen organisoinnissa mietitytti erityisesti tilauksen teko. Tilaukset halutaan tehdä keskitetysti internetin kautta, ja yksittäisen tuottajan tarjoamat mahdollisuudet sähköiseen tilaukseen ja laskutukseen mietityttivät.

9 Johtopäätökset

Tuloksia voidaan pitää suuntaa antavina. Vastausten määrä on pieni, mutta niiden kattavuus ja laatu ovat hyviä ja tulokset toistettavissa samoja metodeja käyttäen. Tulokset kertovat, että luomun- ja lähiruoan kasvavavasta kysynnästä ja suosioista ollaan tietoisia. Ammattikeittiöiden arkipäivään ne eivät kuitenkaan kuulu. Luomutuotteet koetaan liian kalliiksi, ja verkostot koetaan puutteellisiksi. Sama päätelmä voidaan tehdä lähiruoasta.

Kestävä kehitys ja vastuullisuus ovat osana strategisia linjauksia. Toimenpiteinä energiatehokkaat keittiöprosessit, jätteenlajittelu ja ruokaprosesseissa sesonginmukaisuus, kasvien ja juuresten suosiminen ovat askeleita vastuullisempaan toimintaan. Hiilijalanjäljen pienentäminen on yksi tavoitteista, johon pyritään mm. vaalean lihan suosimisella. Luomu- ja lähiruoka nähdään tulevaisuuden tekijänä, ja ne koetaan paikallistalouden ja omavaraisuuden kannalta tärkeiksi. Luomu- ja lähituotteisiin liitettiin myös mielikuva puhtaudesta. Hinta, tuottajien järjestäytyneisyyden puute ja tuotevalikoiman suppeus mietitytti tutkittavia. Lähiruoka koettiin yleisesti ottaen luomua mielenkiintoisemmaksi.

Tuotevalikoima koetaan monissa perustuotteissa melko riittäväksi. Perustuotteilla viitataan esimerkiksi lihatuotteisiin, joissa uusia kehitysehdotuksia ei tullut. Vaihtoehtojen tarve nousi esiin erityisesti erikoisruokavalioiden kohdalla. Selkein tarve nousi esiin gluteiinittomien vaihtoehtojen ja kasvisruokailijoiden ravitsemuksellisesti hyvän aterian koostamisessa. Uusien tuotteiden toivottiin yleisesti olevan valmiita tai lähes valmiita ruokatuotantoprosessiin. Vihannesten, juuresten ja marjojen kohdalla nousi esiin käsittelyaste: tuotteet kuorittuina, pilkottuina ja perattuina. Myös kalan kysynnän kerrottiin olevan nousussa, ja kalavalikoimaan toivottiin vaihtelua, ja esiin nousi kiinnostus lähellä tuotettuun vaalealihaiseen kalaan. Yleiset ravitsemussuosituksot ovat aterioiden koostamisen taustalla. Vähähiilihydraattisen ruokavalion suosio näkyy ravintoloissa, mutta sen pohjalta ei suunnitella annoksia.

Julkisissa suurtalouskeittiöissä ruoantuotannon volyymit ovat suuria ja pakkauksilta vaaditaan ergonomisuutta ja varastointiin soveltuvuutta. Tekstien tulee olla riittävän suurta ja pakkausjätteeseen toivotaan järjeistämistä.

Luomu- ja lähituottajien verkostoituminen on askarruttaa julkisia ruokatuottajia. Tietoa alueen tuottajista ja tuotteista on vähän. Luomu- ja lähiruoka koettiin merkityksellisenä asiana ja tulevaisuuden asiana. Sen käyttöä ammattikeittiöissä ei kieltäydytä, vaikka se koetaan tällä hetkellä kalliina. Aktiivista otetta sekä tuottajien että ostajien osalta kaivattiin. Jonkinlainen toiminnan keskittäminen olisi hyvästä, että käytännön asiat hoituisivat tilaamisesta ja laskutuksesta tuotteiden vastaanottoon. Nyt se nähtiin liian järjestäytymättömänä. Tuottajien tulisi ehkä aktiivisemmin tarjota tuotteitaan esimerkiksi kaupungin hankintaringille. Luomua ei nähdä ensisijaisena hankintakriteerinä.

10 POHDINTA

Opinnäytetyön tutkimuksen tulokset olivat osittain ennakoitavissa. Ne vahvistavat jo teoriaosuudessa esitettyjä ongelmakohtia, jotka vaivaavat vielä melko kehittymätöntä luomukenttää. Tutkimani ammattikeittiöt eivät käytä luomua ollenkaan päivittäisessä ruokatuotannossa. Luomun positiiviset vaikutukset tiedostetaan, mutta hyötysuhdetta ei nähdä riittäväksi suhteessa hintaan. Ammattikeittiöt ovat valmiita hankkimaan luomutoimijoilta, mikäli hinta saadaan neuvoteltua kohtuulliseksi ja saatavuus on toimivaa. Ajatus luomu- ja lähiruoasta on haastattelemisani keittiöissä innostava, mutta sen eteen ei olla valmiita marssimaan etunenässä. Kokemukseni mukaan luomun läpilyöminen kustannuskeskeisessä ruokatuotannossa on haastavaa. Tarvitaan keinoja, jotka houkuttavat luomun käyttöön aktiivisemmin, kuten parempi saatavuus tai verotustekniset tekijät.

Jaakko Nuutila tutkimuksessaan luomun ylivoimatekijöistä (2011, 8-9) korostaa, että luomutuotteita pidetään suurkeittiöissä yleisesti imagotuotteina kuin varsinaisesti lisäarvoa tuottavina tuotteina. Hän toteaa myös kuluttajien olevan tietoisia luomun hyvistä puolista kuten sen vaikutuksista ympäristöön ja eläinten hyvinvointiin, mutta näitä laatutekijöitä pidetään yhdenveroisina tavanomaisen ruoan laatutekijöiden kanssa. Opinnäytetyötä tehdessäni huomasin, että tavanomaisesti tuotettua suomalaista ruokatuotetta pidetään yleisesti hyvänä, terveellisenä ja lähes synonyymina luomulle. Suomalaiseen maataloustuotantoon liitetään tietynlainen myyttinen puhtaus, jota ei uskota esimerkiksi Manner-Euroopassa olevan.

Luomutuotteiden markkinointiviestintää voisi katsoa eri näkökulmasta. Sitä tulisi ehkä entistä enemmän markkinoida esimerkiksi ruoantuotannon eettisyyden kautta, joka on selkeästi todennettavissa oleva seikka ja tärkeä valintaperuste monelle kuluttajalle. Samoin olisi tärkeää tuoda esille niitä konkreettisia tekijöitä, jotka edistävät luonnon monimuotoisuutta ja viljelijöiden asemaa.

Ammattikeittiöissä luomu tunnetaan kansainvälisenä ja valvottuna järjestelmänä. Silti tieto alueen tuottajista ja suomalaisesta luomusta yleisesti on heikkoa ja tiedon välittämisen eteen tulee tehdä jatkossa töitä.

Markkinatutkimusta jatkettava

Markkinatutkimusta luomutuotteiden kysynnän varmistamiseksi on jatkettava Keski-Suomen alueella. Asiakkaiden sitouttaminen kehitettävään tuotteeseen ja toimintaan olisi ihanteellista. Alueelle voisi suunnitella jonkinlaista luomutukkua, joka keräisi kaikki tuottajat ja jalostajat yhteen. Tällöin ehkä jakelu-, tilaus- ja laskutusjärjestelmät olisivat helpommin suunniteltavissa ja lisäksi volyymit olisi varmistettavissa.

Hienoa voisi olla myös jokin pienimuotoinen kokeilu, jossa ostajayritys yhdessä tuottajayrityksen kanssa suunnittelisi haluamansa tuotteen. Tuote kehiteltäisiin ja ostajayritys olisi rahoittamassa kehitystyötä sen alkuvaiheessa. Tällöin tuottajan ei tarvitsisi odottaa nollatuloilla ensimmäisen erän toimittamista ja sen laskuttamista. Sen motivoisi kehittämään ja tuottamaan tuotetta, kun ostaja olisi aktiivisesti toiminnassa mukana. Ostajataho taas hyötyisi optimaalisen tuotteen ja halvemman ostohinnan tapaisesti. Kyse olisi siis varmasti hyvin perinteisestä osuustoiminnasta, mutta se mahdollistaisi myös viljelijän toimeentulon ennen tuotteen päätymistä loppukäyttäjälle.

Paikalliset tuottajat ja tuotteet kiinnostavat

Lähiruokaa kohden haastattelemani ammattikeittiöt suhtautuvat asteen verran innostuneemmin. Lähiruoan taloudellinen merkitys koetaan tärkeäksi alueellisesti. Erityisesti sesonkituotteet herättävät keittiöissä innostusta. Myös alueen kalatuotteet ovat kiinnostuksen kohteena, sillä kalaruoka on suosittua ja kalatarjonnan yksipuolisuuteen kaivataan muutosta.

Ruoka-aineyliherkkyyksien ja kasvisruokavalioiden yhä lisääntyessä, monipuolisille ja hyvin koostetuille dieettituotteille on kysyntää. Tuottajien ja jalostajien erikoistuminen dieettituotteiden kehittämiseen saattaa vastata todelliseen markkinarakoon.

Laatuketju kuntoon aina pelloilta lautaselle saakka

Opinnäytetyötä tehdessä oli yllättää huomata kuinka luonnonmukainen

maatalous on kansainvälisesti katsoen kestävä kehityksen etulinjassa. Suomen hallitus on yhdenmukainen kansainvälisten tavoitteiden kanssa, jossa luonnonmukaisen maatalouden ja luomun avulla voidaan saavuttaa kestävä kehityksen tavoitteet ilmastonmuutoksen torjumisesta luonnon monimuotoisuuden säilyttämiseen. Maatalouspolitiikka ohjaa maata luomun suuntaan tukemalla luomu- ja lähiruokan kasvua eri keinoin.

Luomun haluttaisiin ja sen tulisi näkyä osana julkisia hankintoja. Se ei kuitenkaan ole ihan ongelmatonta. Hinta ja luomun huonosti verkostoituneet toimijat heikentävät sen asemaa. Luomutuotteiden hintaa nostavat luomutuotannon prosessiin kuuluvat säädösten mukainen valvonta, joissain tapauksissa pidempi viljelys- ja kasvatusaika jne. Kuten tietoperustassa todettiin suomalainen alkutuotanto on luomunkulutuksen huippumaiden tasolla, mutta myyntikanavien löytämisessä piilee vaikeuksia.

Aiheessa riittää tutkittavaa ja jatkotutkimusaiheita. Mielestäni markkinatutkimusta on jatkettava ja esimerkiksi kyselytutkimusta voisi laajentaa esimerkiksi Jyväskylän kaupungin hankintaringille, jolloin luomu- ja lähituotteiden todellisesta kysynnästä saataisiin laaja-alaisempia tuloksia. Mielenkiintoista olisi tutkia myös esimerkiksi yhden tuotteen kehitysprosessia pelloilta aina ammattikeittiön pöytään ja asiakkaan lautaselle saakka. Mielestäni Keski-Suomessa tarvitaan aktiivisempaa otetta luomuverkostojen kehittämisessä ja se tulisi tehdä yhteistyössä asiakastahon kanssa.

Opinnäytetyöprosessi

Opinnäytetyön suunnitteleminen alkoi keväällä 2011, jolloin aihealueeksi valikoitui luomu. Siihen vaikuttivat aikaisemmat projektit aiheen parissa, mutta myös kiinnostus tutustua tarkemmin aiheeseen, joka oli ajankohtainen ja ajatuksia herättävä. Ympäristön hyvinvointi ja ruokatuotannon eettisyys ovat olleet tärkeitä teemoja minulle jo pitkään ja koin tärkeäksi tarttua aiheeseen, jonka kautta voin edistää osaltani niiden toteutumista.

Näkökulma terävöityi lokakuun 2011 alussa, jolloin työn toimeksiantajaksi varmistui Maukas-hanke. Hanke on mielenkiintoinen ja luomun kilpailukyvyyn

kehittäminen asiakaslähtöisesti ja verkostoja luomalla vaikutti erinomaiselta. Olen erittäin tyytyväinen, että olen saanut tehdä yhteistyötä hankkeen kanssa. Toivon, että tutkimus hyödyttää tuotekehitystyössä ja selvittää keskisuomalaisen luomun markkinoiden nykytilannetta.

Opinnäytetyön prosessi on tuntunut ajoittain haastavalta ja hitaalta, mutta kaiken kaikkiaan se on antanut hyviä oppimiskokemuksia tiedonhausta, tutkimuksenteosta, aikatauluttamisesta ja kirjoittamisesta. Opinnäytteen teko on lisännyt tiedonhalua, ja haluan tulevaisuudessa kokea vastaavanlaisia haasteita niin töiden kuin jatko-opiskeluiden parissa.

LÄHTEET

Brady, D. 2006. The Organic Myth. Business Week. Viitattu 25.11.2011
[Http://www.businessweek.com/magazine/content/06_42/b4005001.htm](http://www.businessweek.com/magazine/content/06_42/b4005001.htm).

DeGregori, T. R. 2003. The plant protection racket. Natural toxins. Viitattu 25.11.2011. [Http://www.butterfliesandwheels.org/2003/the-plant-protection-racket/](http://www.butterfliesandwheels.org/2003/the-plant-protection-racket/).

Elo, J. 2011. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Keski-Suomen luomujalostajat. Sähköpostikeskustelu 21.11.2011.

Ennakkotietoa luomutiloista ja luomutuotantoalasta. 2011.
Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran internetsivut. Viitattu 20.10. 2011.
[Http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/tilas_tot/luomu2011ep.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/tilas_tot/luomu2011ep.pdf).

Ennakkotietoa tärkeimpien vilja- ja nurmikasvien tuotantoaloista. 2011.
Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran internetsivut. Viitattu 20.10.2011.
[Http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/tilas_tot/lkasva2011p.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/tilas_tot/lkasva2011p.pdf).

Ennakkotietoa tärkeimpien puutarhakasvien tuotantoaloista. 2011.
Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran internetsivut. Viitattu 20.10.2011.
[Http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/tilas_tot/lkasvb2011p.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/tilas_tot/lkasvb2011p.pdf).

EU:n luomumerkki. nd. Euroopan komission internetsivut. Viitattu 18.10.2011.
[Http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_fi](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_fi).

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2005. Tutki ja kirjoita. Gummerus Kirjapaino Oy: Jyväskylä.

Kotitalous luomun ostajana. nd. Ruokatieto: suomalaisen ruokakulttuurin asialla. Viitattu 5.11.2011. [Http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokafaktaa/Luomua_tilastoissa/Kotitalous_luomun_ostajana](http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokafaktaa/Luomua_tilastoissa/Kotitalous_luomun_ostajana).

Lainsäädäntö, luonnonmukainen viljely. nd. Euroopan komission internetsivut. Viitattu 18.10.2011. [Http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_fi](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_fi).

Luomua ammattikeittiössä. nd. Ruokatieto: suomalaisen ruokakulttuurin asialla. Viitattu 30.11.2011. [Http://luomu.ruokatieto.fi/WebRoot/1043196/x_artikkelinhallinta.aspx?id=1123673](http://luomu.ruokatieto.fi/WebRoot/1043196/x_artikkelinhallinta.aspx?id=1123673).

Luomuelintarvikkeet. 2011. Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran internetsivut. Viitattu 20.10.2011. [Http://www.evira.fi/portal/13684](http://www.evira.fi/portal/13684).

Luonnonmukainen eläintuotanto. 2010. Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran internetsivut. Viitattu 20.10.2011. [Http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/tilastot/lelain2010b.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/tilastot/lelain2010b.pdf).

Luomu ja maailman nälkä. nd. Ruokatieto: suomalaisen ruokakulttuurin asialla. Viitattu 17.12.2011. [Http://luomu.ruokatieto.fi/WebRoot/1043196/x_artikkelinhallinta.aspx?id=1075399](http://luomu.ruokatieto.fi/WebRoot/1043196/x_artikkelinhallinta.aspx?id=1075399).

Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007-2015. 2006. Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä. Viitattu 10.11.2011. [Http://www.luomuliitto.fi/images/stories/luomustrategia_2007-2010.pdf](http://www.luomuliitto.fi/images/stories/luomustrategia_2007-2010.pdf).

Luomuostot kotitalouksiin. 2010. Nielsen Homescan / Luomuliitto. Viitattu 5.11.2011. [Http://www.luomuliitto.fi/images/stories/kyttjryhmt_luomu_nielsen_2010st.pdf](http://www.luomuliitto.fi/images/stories/kyttjryhmt_luomu_nielsen_2010st.pdf).

Luomun käyttö ammattikeittiöissä. 2010. Portaas luomuun – ohjelma ammattikeittiöille. Viitattu 16.1.2012. [Http://www.portaasluomuun.fi/Luomun_kaytto](http://www.portaasluomuun.fi/Luomun_kaytto).

Luomun kysyntä ja tarjonta eivät kohta. Yle-uutiset 3.8.2011. Viitattu 25.10.2011. [Http://yle.fi/uutiset/kotimaa/2011/08/luomun_kysynta_ja_tarjonta_eivat_kohtaa_2764288.html](http://yle.fi/uutiset/kotimaa/2011/08/luomun_kysynta_ja_tarjonta_eivat_kohtaa_2764288.html).

Luomumarkkinoiden arvo 80 miljoonaan vuonna 2010. 2011. Luomutietopankki. Viitattu 5.11.2011. [Http://www.luomu.fi/tietopankki/luomumarkkinoiden-arvo-80-miljoonaan-euroon-vuonna-2010/](http://www.luomu.fi/tietopankki/luomumarkkinoiden-arvo-80-miljoonaan-euroon-vuonna-2010/).

Luomumerkit. nd. Agronet-internetsivut. Viitattu 20.10.2011 [Https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/agronet/luomu/tuotantoehdot/luomumerkit](https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/agronet/luomu/tuotantoehdot/luomumerkit).

Luomu pähkinäkuoressa. 2012. Elintarviketurvallisuusviraston Eviran internetsivut. Viitattu 18.10.2011 [Http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/luomu_pahkinankuoressa/](http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/luomu_pahkinankuoressa/).

Lötjönen, T., Muuttomaa, K., Koikkalainen, K., Seuri, P. & Klemola, E. 2004. Laajamittaisen luomutuotannon teknologia – taloudellinen toteutettavuus ja ekologinen kestävyys. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Viitattu 16.1.2012. [Http://www.mtt.fi/met/pdf/met44.pdf](http://www.mtt.fi/met/pdf/met44.pdf).

Miksi luomua? nd. Luomuruoka.fi -internetsivut. Viitattu 25.11.2011 [Http://www.luomuruoka.fi/miksi-luomua.html](http://www.luomuruoka.fi/miksi-luomua.html).

Miten luomu määritellään. nd. Luomu.fi –internetsivut. Viitattu 18.10.2011. [Http://www.luomu.fi/luonnonmukainen-tuotanto/miten-luomu-maaritellaan](http://www.luomu.fi/luonnonmukainen-tuotanto/miten-luomu-maaritellaan).

Nierenberg, D. & Halweil, B. 2011. Maailman tila 2011: Kuinka maailma ruokitaan: Raportti kehityksestä kohti kestävää yhteiskuntaa/Worldwatch-instituutti. Helsinki: Gaudeamus.

Neuvottelutulos hallitusohjelmasta. 2011. Valtioneuvosto. Viitattu 4.10.2011
[Http://www.valtioneuvosto.fi/tiedostot/julkinen/hallitusneuvottelut-2011/neuvottelutulos/fi.pdf](http://www.valtioneuvosto.fi/tiedostot/julkinen/hallitusneuvottelut-2011/neuvottelutulos/fi.pdf).

Nuutila, J. 2011. Kuluttajien odotuksia ja mielipiteitä luonnonmukaisesta tuotannosta ja ruoasta: Luonnonmukaisen tuotannon ja ruoan laatu- ja ylivoimatekijät. Viitattu 17.12.2011. [Http://www.luomu.fi/materiaalit/Nuutila/luomun_laatutekijoista_ylivoimatekijoihin/luomun_ylivoimatekijat_liite_materiaali.pdf](http://www.luomu.fi/materiaalit/Nuutila/luomun_laatutekijoista_ylivoimatekijoihin/luomun_ylivoimatekijat_liite_materiaali.pdf).

Organic farming criticism. 2006. How stuff works. Viitattu 25.11.2011.
[Http://science.howstuffworks.com/environmental/green-science/organic-farming4.htm](http://science.howstuffworks.com/environmental/green-science/organic-farming4.htm).

Rajala J. 2006. Luonnonmukainen maatalous. Julkaisu no 80. Helsingin yliopiston maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus, Mikkeli: Helsinki

Rahtola, M. 2010. Raportti ja toimintaehdotus luomutuotannon rahoituksen ja toiminnan kehittämisestä. Luomutietohanke. Viitattu 25.10.2011.
[Http://www.mmm.fi/attachments/mmm/julkaisut/muutjulkaisut/5pV0Btl2/Luomutietoraportti.pdf](http://www.mmm.fi/attachments/mmm/julkaisut/muutjulkaisut/5pV0Btl2/Luomutietoraportti.pdf).

Tehtävä Suomelle!: Miten Suomi ratkaisee maailman viheliäisimpiä ongelmia: Consider it solved: Maabrändiraportti. 2010. Viitattu 5.10.2011.
[Http://www.maabrändi.fi/wp-content/uploads/2011/06/TS_koko_raportti_FIN.pdf](http://www.maabrändi.fi/wp-content/uploads/2011/06/TS_koko_raportti_FIN.pdf).

The great organic myths: Why organic foods are an indulgence that the world can't afford. 2008. The Independent. Viitattu 25.11.2011.
[Http://www.independent.co.uk/environment/green-living/the-great-organic-myths-why-organic-foods-are-an-indulgence-the-world-cant-afford-818585.html](http://www.independent.co.uk/environment/green-living/the-great-organic-myths-why-organic-foods-are-an-indulgence-the-world-cant-afford-818585.html).

Valvonta takaa luomun luotettavuuden. nd. Ruokatieto: suomalaisen ruokakulttuurin asialla. Viitattu 18.10.2011.
[Http://opetus.ruokatieto.fi/WebRoot/1043190/sisaltosivu.aspx?id=1068705](http://opetus.ruokatieto.fi/WebRoot/1043190/sisaltosivu.aspx?id=1068705).

Viisi syytä liittyä. 2010. Portaat luomuun – ohjelma ammattikeittiöille. Viitattu 30.11.2011. [Http://www.portaatluomuun.fi/5_syyta_liittyä](http://www.portaatluomuun.fi/5_syyta_liittyä).

LIITE: Kyselylomake

I TAUSTATIEDOT

Lomakkeen alussa tiedustellaan ruokapalvelutoimintaanne liittyviä taustatietoja.
Pakolliset kohdat ovat merkitty tähdellä *.

1.*Ammattikeittiön nimi:

Yhteyshenkilö

Sähköpostiosoite

Puhelinnumero

Postiosoite

2.* Minkä tyyppinen julkisia ruokapalveluja tuottava ammattikeittiönne on?

Ympyröikää vaihtoehto, joka parhaiten kuvaa toimintaanne.

1. julkinen ammattikeittiö: keskuskeittiö
2. julkinen ammattikeittiö: päiväkot
3. julkinen ammattikeittiö: peruskoulu tai lukio
4. julkinen ammattikeittiö: sairaala
5. julkinen ammattikeittiö: seurakunta
6. julkinen ammattikeittiö: oppilaitos
7. julkinen ammattikeittiö: vanhainkoti
8. julkinen ammattikeittiö: muun hoitokodin keittiö

3. * Mikä on aterioiden valmistustapa ammattikeittiössänne pääsääntöisesti? *

Ympyröikää vaihtoehto, joka parhaiten kuvaa toimintaanne.

1. ateriat valmistetaan pääsääntöisesti raaka-aineista
2. aterioiden valmistuksessa käytetään pääsääntöisesti puolivalmisteita
3. aterioiden valmistuksessa käytetään sekä raaka-aineita että puolivalmisteita
4. keittiössä tapahtuu vain valmisruoan lämmitys
5. muu: _____

4. * Mikäli keittiönne valmistaa aterioita: kuinka monta annosta keittiönne valmistaa päivässä ja viikossa?

Merkittäkää vuoden 2010 toiminnan mukaan tai arvioikaa määrä.

annoksia päivässä _____

annoksia viikossa _____

II TUOTETOIVEET

Tässä osiossa kysytään toivomuksianne uusista tuotteista. Pakolliset kohdat ovat merkitty tähdellä *.

1. * Mitä uusia tuotteita toivotte ammattikeittiöönne? Tuote voi olla raaka-aine, puolivalmiste tai valmistuote. Kuvaile mahdollisimman tarkasti esim. raaka-aineen käsittelyaste.

2. Mitkä olisivat edellisessä kohdassa mainitsemienne tuotteiden ostomäärät vuodessa? Kirjoita arvioidut ostomäärät euroittain ja kiloittain tuotekohtaisesti.

3. * Mitä luomutuotteita toivotte ammattikeittiöönne? Tuote voi olla raaka-aine, puolivalmiste tai valmistuote. Kuvaile mahdollisimman tarkasti esim. raaka-aineen käsittelyaste.

4. Mitkä olisivat edellisessä kohdassa mainitsemienne luomutuotteiden ostomäärät vuodessa? Kirjoita ostomäärät euroittain ja kiloittain tuotekohtaisesti.

5. * Mitä kausituotteita toivotte ammattikeittiöönne? Tuote voi olla raaka-aine, puolivalmiste tai valmistuote. Kuvaile mahdollisimman tarkasti esim. raaka-aineen käsittelyaste.

III PAKKAUKSET

Tässä osiossa kysytään toivomuksianne pakkauksista. Pakolliset kohdat ovat merkitty tähdellä *.

1. Millä tavoin toivoisitte, että edellisessä kohdassa mainitsemanne uudet tuotteet olisivat pakattu? Pakkausmateriaali, pakkauskoko, tilauserän koko jne.

2. Onko teillä muutosehdotuksia johonkin nykyisen tuotteen pakkaukseen?

3. Mitä tietoa pakkauksissa tulisi olla lakisääteisten tietojen lisäksi?

IV TILAAMINEN

Tässä osiossa kysytään tilaamisesta.
Pakolliset kohdat ovat merkitty tähdellä *.

1. Tilaus-toimitusrytmi: mikä on tilauksen ja toimituksen välinen aika, joka sopisi toimintaanne parhaiten? Esimerkiksi: toimitus 3 vrk:n jälkeen tilauksesta. Voitte kuvailla tilaus-toimitusrytmiä myös tuoteryhmittäin.

V TUOTEKOHTAISET KYSYMYKSET

Tässä osiossa kysytään yksityiskohtaisemmin tietyistä tuotteista. Pakolliset kohdat ovat merkitty tähdellä *.

1.* Miten luomutuotteita käytätte tällä hetkellä ammattikeittiössä? Voitte lisäksi mainita myös tuotemerkkejä.

2. Mitä sienituotteita ostaisitte, jos niitä olisi saatavilla? Mitkä olisivat ostomäärät (kg) kuukaudessa? Voitte antaa myös toiveita tuotteen pakkauksesta ja hintahaarukasta.

3. Mitä marjatuotteita ostaisitte, jos niitä olisi saatavilla? Mitkä olisivat ostomäärät (kg tai l) kuukaudessa? Voitte antaa myös toiveita tuotteen pakkauksesta ja hintahaarukasta.

4. Mitä luomumaitotuotteita olette kiinnostuneet käyttämään ammattikeittiössänne? (esim. jogurtti, muut hapanmaitotuotteet)

5. Mitkä ovat edellä mainitsemienne luomumaitotuotteiden osalta:

- pakkauskoot? (esim. pakkauskoko 1 ltr / 3 kg/ 5 kg)

- toimituserän koko?

- kokonaisvolyymi /vk/kk/vuosi?

- toimitustapa (logistiikka)?

- tilauskäytäntö?

- laskutuskäytäntö?

6. Mitkä asiat vaikuttavat siihen, että käyttäisitte enemmän tuoreita kasviksia ja juureksia ammatti-keittiössänne? (lajivalikoima, tuotteistaminen, valmiit reseptit jne.)

7. Minkä tyyppisiä (luomu)lihapakastetuotteita olisitte kiinnostuneet käyttämään?

8. Miten tärkeäksi koette lihatuotteiden jäljitettävyyden tilalle asti? Ympyröikää vaihtoehto.

1. erittäin tärkeäksi
2. jokseenkin tärkeäksi
3. vähän tärkeäksi
5. ei ollenkaan tärkeäksi

9.* Mitkä ovat tällä hetkellä lähi- ja luomutuotteiden käytön esteitä ammattikeittiössänne?

Luomutuotteet	Lähituotteet	
toimitusvarmuus	()	()
tuotteiden laadun vaihtelu	()	()
tuotevalikoiman suppeus	()	()
tuotteiden jalostusasteen riittämättömyys	()	()
hinta	()	()
tiedon puute alueen tuottajista	()	()
tiedon puute alueen tuotteista	()	()
tarjouspyyntöihin liittyvät ongelmat	()	()
muu: _____	()	()
muu: _____	()	()